



UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA
Recinto Universitario Simón Bolívar
Facultad de Ingeniería en Sistemas

**Diagnóstico de la competitividad de la agroindustria del café en
Nicaragua.**

Trabajo Monográfico Elaborado por:

Torres Solórzano, María Cecilia
Castillo Sequeira, Sobeida del Carmen.

PARA OPTAR AL TÍTULO:

Ingeniero de Sistemas

Tutor:

Caldera Alfaro, Mario José

Managua, Nicaragua 2014

Managua, Nicaragua
27 de Agosto, 2004

Señor Roger García
Director de Post-Grado
Universidad Nacional de Ingeniería, UNI
Su Despacho

Estimado Señor García:

Adjunto estamos enviando 3 ejemplares originales impresos de Tesina “Diagnóstico de la Competitividad de la Agroindustria del Café en Nicaragua”, debidamente empastada y corregida con las recomendaciones del Jurado ya incorporadas, así como 3 CD’s que contienen los archivos electrónicos de la misma.

Sin otro particular a que referirnos, nos es grato suscribirnos.

Atentamente,

María Cecilia Torres Solórzano
Carnet No. 98-16036-0

Sobeida del Carmen Castillo Sequeira
Carnet No.98 – 160048

Agradecimiento

Aprovechamos para dar gracias a Dios por darnos la vida.

Nuestro más sincero agradecimiento a nuestros padres, a nuestros familiares, a nuestros hijos por la paciencia, por el tiempo que no pudimos dedicarles cuando estábamos en la realización de esta investigación.

A nuestro Tutor Mba. Mario Caldera Alfaro por su valiosa asesoría en el desarrollo de este trabajo.

A los Señores de la Cooperativa Prodecoop, quienes nos facilitaron la visita a la Finca Oro Verde y Buena Esperanza en Estelí.

INDICE

	Página
i. INTRODUCCIÓN	3
ii. JUSTIFICACIÓN	6
iii. RESUMEN	8
iv. OBJETIVOS	11
iv.1 Objetivo General	11
iv.2 Objetivos Específicos	11
Capítulo I	12
1.1 SITUACIÓN DE LA AGROINDUSTRIA DEL CAFÉ	12
1.1.1 Situación del café a nivel internacional	12
1.1.2 Tendencias en el Mercado Internacional	14
1.1.3 Situación del café a nivel centroamericano	15
1.1.4 Situación del café en Nicaragua	19
1.1.4.1 Llegada del café a Nicaragua	19
1.1.4.2 Importancia Económica	22
1.1.4.3 Zonas cafetaleras	24
1.1.4.4 Distribución del área cafetalera y Topología de Productores	29
1.1.4.5 Rentabilidad, Productividad, Empleo e Ingresos	30
1.1.4.6 Características Sectores involucrados en el Sector cafetalero	40
1.1.4.7 Caracterización de tipos de manejo que influyen en la calidad del café	42
1.1.4.8 Medio ambiente	44
Capítulo II	46
2.1 EVALUACION DEL CLIMA PARA LA COMPETITIVIDAD	46
2.1.1 Condiciones de factores de producción	46
2.1.2 Condiciones de Demanda	52
2.1.3 Estrategia de la Empresa, Estructura y Rivalidad	52
2.1.4 Industrias Relacionadas y de Apoyo	52
2.1.5 Papel del Gobierno	53
2.1.6 Posicionamiento competitivo	54
2.2 Benchmarking con Costa Rica	55
2.3 Benchmarking con Colombia	67
2.4 Matriz Resumen de Benchmarking Nicaragua, Costa Rica y Colombia	76
2.5 Análisis Comparativo de Competitividad Nicaragua	80

2.6	Costa Rica y Colombia Matriz de Impacto Cruzado (FODA)	81
Capítulo III		85
3.1	ESTRATEGIAS PARA EL POSICIONAMIENTO DEL CAFÉ	85
3.2	Cuadro de Estrategias	86
Capítulo IV		87
4.1	PROPUESTA DE FACTORES DE COMPETITIVIDAD	87
4.1.1	Organización	87
4.1.2	Tecnología	88
4.1.3	Producción	88
4.1.4	Rentabilidad	90
4.1.5	Comercialización	90
4.1.6	El Papel del sector privado	91
4.1.7	El Papel de los imprevistos	92
4.1.8	Fuentes de Financiamiento	92
4.1.9	El Papel de la Comunidad Donante	93
4.1.10	El Papel de la Sociedad en la Conservación de los Recursos Naturales	93
4.1.11	El medio ambiente y el desarrollo humano	97
4.1.12	El café y el tema social	100
Capítulo V		
5.1	PROPUESTA DE INSTALACIÓN DE UN CLUSTER	103
5.1.1	Diamante de Competitividad Propuesto	104
5.1.2	Cluster del Café	105
5.1.3	Comparativo de Zonas Cafetaleras	106
5.1.4	Mapa Zona Cafetalera El Tuma – La Dalia	107
5.1.5	Mapa Zona San Ramón – Matagalpa	108
5.1.6	Ubicación del cluster	109
5.1.7	Descripción de cada uno de los sectores del cluster	109
5.1.8	Indicadores Propuestos para el cluster del café	116
	Conclusiones y Recomendaciones	117
	Glosario	
	Bibliografía	
	Anexos	

i. INTRODUCCIÓN

La guerra de 1979 tuvo un impacto indirecto en la economía porque, en la ausencia de recursos, la producción ha sido menor en otros rubros no afectados directamente. Por la misma razón, el nivel de vida de la población se encuentra reducido y, en última instancia, se frenó el desarrollo económico del país.

El impacto sobre el producto interno de la economía, reduciéndonos siempre a los efectos señalados, viene de dos factores: la pérdida directa de producción, sobre todo en el sector primario; la reducción en la actividad productiva por la falta de divisas, sobre todo en el sector secundario, aunque también en el primario.

En la década de los ochenta se deterioraron muchas plantaciones cuyos propietarios redujeron al mínimo las inversiones o abandonaron el cultivo, motivados por la descapitalización y en algunos casos por problemas relacionados con títulos de propiedad que siguen afectando al sector cafetalero (CEPAL, 2000).

La crisis del sector queda de manifiesto en la quiebra de muchos productores. Las estimaciones sobre el número de productores que han perdido sus propiedades o están en proceso de perderlas varía entre 500 y 3 000, a raíz de que las hipotecaron con la banca privada o con casas comercializadoras y no tienen capacidad de pago por la baja de precios y a las pérdidas acumuladas de años anteriores en que sufrieron las repercusiones de fenómenos climáticos adversos.

El año 2001 fue un año electoral, lo que provocó el retraso en los programas del café. Posteriormente, la quiebra de dos entidades financieras ligadas a la

actividad cafetalera, motivó a la falta de recursos financieros para la exportación del café, lo que induce una reducción en un 20% aproximadamente. En este año el país es afectado por sucesos externos como los acaecidos en Estados Unidos el 11 de septiembre, provocando una desaceleración que impactó a los mercados internacionales, y por ende en nuestra frágil economía.

Nicaragua podría estar en mejores condiciones por sus menores costos de producción, en comparación con otros países centroamericanos como Costa Rica, aunque presenta limitaciones por no tener alta productividad.

El propósito del presente trabajo es realizar un análisis de la situación actual de la industria del café para determinar la manera de poder reactivar la actividad cafetalera, de manera que pueda volver a obtener la capacidad adquisitiva que tenía anteriormente y en el mejor de los casos superarla. Es decir, determinar las ventajas competitivas que poseen los productores en la agroindustria del café, para su posicionamiento en el mercado internacional.

Para la obtención de la información se realizaron entrevistas con responsables y técnicos de PRODECOOP, de UNICAFÉ, de cafetaleros de las fincas La Esperanza y Oro Verde en Estelí. Además, se tuvo comunicación mediante correo electrónico con Instituciones del Café de Colombia, Costa Rica y Nicaragua. Asimismo, se investigaron trabajos similares realizados por instituciones en otros países como Costa Rica.

Se utilizaron herramientas como El Diamante de la Competitividad del Sr. Michael Porter, Técnicas de Benchmarking, El método de puntos, la definición de diagnóstico de competitividad donde se expresa que los temas de investigación para realizar un diagnóstico de competitividad son básicamente tres: a) Posición y composición de la industria, b) Evaluación de la industria, y c) Análisis del clima de negocios.

Se distribuye el presente trabajo en tres Capítulos los que en su contenido general presentan lo siguiente: en el primer Capítulo de este trabajo, se presenta la situación de la agroindustria del café a nivel nacional. Se destacan los tipos de café que se producen en el país, sus características de cultivo más relevantes que influyen en la calidad del café así como la importancia económica y social que este representa para el país en la generación de divisas y de empleo.

En el segundo Capítulo, se presentan los factores del clima de competitividad que tiene la agroindustria, utilizando las técnicas de M. Porter, así como una comparación de las ventajas competitivas utilizando la técnica de Benchmarking en relación a Costa Rica y Colombia, ya que son grandes exportadores de café de calidad.

En el tercer Capítulo, se presentan las estrategias a seguir para el posicionamiento del café a nivel internacional, además se desarrollo la estrategia básica como es la instalación de un cluster del café, proponiendo su ubicación y elementos integrales que debe contener para su éxito. Es importante mencionar, que para que el cluster tenga éxito, debe contar con la participación integral de todos los productores, de la sociedad civil, del sector privado y del Gobierno, dándole la debida importancia a los problemas sociales y a la sostenibilidad del medio ambiente, así como a la prevención de situaciones imprevistas y contar con asistencia técnica y económica de países amigos; no obstante queremos enfatizar que una vez que el proyecto inicie, éste debe ser autosostenible.

ii. JUSTIFICACIÓN

Existe la oportunidad de promover y desarrollar cafés finos o de calidades especiales, muy cotizados en los mercados internacionales, debido a las características que ha demostrado tener el café nicaragüense, si se toman en cuenta especiales cuidados tanto en la fase primaria como en el proceso del mismo.

El resultado de este trabajo beneficiará a los productores de cafés y a otros sectores de la economía, ya que se determinarán el nivel de competitividad que tiene el café nicaragüense en relación a otros países que producen el mismo rubro. De demostrarse esta hipótesis, motivará la reactivación y diversificación del mismo, disminuyendo los índices de desempleo en la región e impactando en el desarrollo económico y social del país.

Las exportaciones de café representan el 5.3% del Producto Interno Bruto. Con la reactivación del sector cafetalero, asistencia técnica y la calidad existente del café producido en el norte de Nicaragua, se incrementará el rendimiento promedio por manzana que actualmente es de 11 quintales por manzana¹, así como las exportaciones de café que representan el 5.3% del PIB. Como consecuencia, se aumentará el ingreso de divisas liquidas al país, lo que contribuirá a que cumpla con sus compromisos financieros disminuyendo el nivel de endeudamiento interno y externo. Esto conllevaría a proyectarnos como un país atractivo para la inversión extranjera.

Esta situación da las pautas para implementar un cluster del café en el país, en el cual se integre a todos los productores, sectores sociales y económicos del

¹ Fuente: Boletín Económico del Banco Central de Nicaragua, Agosto-Septiembre, 2001

país, de manera que se reactive la producción cafetalera en los niveles productivos de los años 80s y lograr ubicarnos en el mercado internacional de manera competitiva.

iii. RESUMEN

En esta investigación se presenta un análisis de las ventajas competitivas del sector cafetalero en comparación con Costa Rica quien es el país que más exporta café a nivel centroamericano y con Colombia ya que es el país con quien Costa Rica se compara.

En el enfoque conceptual que aquí se, las cuales se utilizan en esta investigación. Estos aspectos crean las expone, se destacan cuatro aspectos básicos en el clima de negocios que determinan las ventajas competitivas de las empresas, de acuerdo a la metodología de M. Porter condiciones para la formación y el desarrollo del *cluster*.

En cuanto a los aspectos del benchmarking se comparan los factores de producción, factores de demanda, estructura y rivalidad entre empresas, y las industrias relacionadas.

La agroindustria del café, ha dejado de ser atractiva para muchos productores, debido al desplome de los precios en el mercado internacional los cuales han llegado a niveles por debajo de los 50 dólares el quintal, el más bajo con respecto al promedio de los últimos 40 años que es de US\$83.85 dólares por quintal. Dado el peso significativo que tienen la producción y las exportaciones de café en la economía de nuestro país, la crisis ha tenido repercusiones muy negativas de carácter económico y social.

Se estima que existen unos 30,400 productores de café, clasificados en pequeños, medianos y grandes productores. Los pequeños productores representan el grupo más numeroso, con el 94.6 por ciento del total, aportando

24.3 por ciento de la producción nacional, los medianos productores (4.9% del total) participan con el 39.3 por ciento de la producción total y los grandes productores (0.5% del total), contribuyen con el 36.3 por ciento de la producción nacional.

El peso del café en la economía es significativo. En el período 1995 - 2000, el café representó el 19.1 por ciento del PIB del sector agrícola y el 5.3 por ciento del PIB de la economía en su conjunto.

En Nicaragua se produce una variedad de cafés, los cuales son solicitados en el mercado internacional; no obstante presenta serios problemas para lograr la competitividad tales como baja tecnología que da como resultado la contaminación en los ríos, el uso de grandes cantidades de agua, baja productividad en comparación con Costa Rica que produce 31.8 qq/ha mientras que Nicaragua produce 16.7 qq/ha, sin embargo Colombia produce 14.5 qq/ha.

El sector cafetalero nicaragüense enfrenta debilidades tales como: la falta de financiamiento, falta de integración del gremio y de los involucrados en el sector, obsolescencia en los beneficios, poco conocimiento de los canales de comercialización, falta de asistencia técnica en la cadena productiva, falta de capacitación gerencial y administrativa.

No obstante lo anterior, Nicaragua tiene ventajas competitivas que de ser aprovechadas podría ocupar un alto nivel de posicionamiento en el mercado extranjero, entre ellas podemos enumerar: condiciones agroecológicas, tierra fértil y disponible, mano de obra calificada, calidad en el café, infraestructura existente, clima y precipitaciones pluviales adecuadas, principales vías de acceso.

En base a lo anterior, se recomienda la implementación de un Cluster de Café, para posicionar el café nicaragüense en el mercado internacional; sin embargo es necesario organizar el gremio cafetalero así como la implementación de

estrategias para promocionar la calidad del café nicaragüense, mejorar su comercialización, fomentar el manejo integral del cultivo, fortalecer las capacidades técnicas, gerenciales y administrativas de los productores y técnicos e involucrados en el rubro.

iv. OBJETIVOS

iv.1 Objetivo General:

Realizar un diagnóstico de la competitividad de la agroindustria del café, que permita mejorar los niveles de competencia en el mercado nacional e internacional basado en principios de sostenibilidad económica, social y ambiental.

iv.2 Objetivos Específicos:

- Investigar la situación actual de la Agroindustria del café.
- Determinar las ventajas competitivas que tiene Nicaragua para cultivar café de alta calidad.
- Proponer estrategias para el posicionamiento del café en el mercado internacional.

Capítulo I

1.1 SITUACIÓN DE LA AGROINDUSTRIA DEL CAFÉ

1.1.1 Situación del Café a nivel internacional

En Centro América y México, como consecuencia de la caída en precios y el agotamiento de las plantaciones, la producción de Cafés Arábicos suaves (lavados) cayó 16 por ciento en el ciclo 2000/01, y se espera un crecimiento de 3 por ciento para el siguiente ciclo originado en la recuperación bianual de las plantaciones y buenas condiciones climáticas. Sin embargo, debido a la baja en los precios, los productores han tratado de reducir costos prolongando el momento de corte, lo que produce una sobremaduración del grano que va en detrimento de la calidad, o bien, la caída del grano, lo cual estimula la presencia y reproducción de enfermedades y plagas, como la broca. Dado que este tipo de café se vende generalmente con diferenciales de precios según su calidad, la reducción en la misma incidirá en los ingresos de los productores.

Por otra parte, las últimas proyecciones para el ciclo 2001/02 de la producción de cafés no lavados en Brasil, indican una reducción por el orden de 20 por ciento en promedio respecto al ciclo anterior. Asimismo, se proyecta aumentos en la producción de Café Robusta, especialmente en Vietnam, por la entrada a plena producción de las nuevas plantaciones que se establecieron a partir de 1996.

La demanda mundial de café es muy estable (106 millones de quintales en el año 2000 y 108 millones en el 2001), caracterizándose por ser inelástica respecto al precio, por lo cual las variaciones en precio son un efecto directo de los cambios o desplazamientos en la oferta mundial. Se estima que el consumo en Europa Occidental y en Norte América se mantuvo estable con aumentos de 0.36 y 0.28 por ciento, respectivamente.

La principal oportunidad de crecimiento en el mercado de Europa Oeste, continúa siendo los nichos de mercados, en donde se está desarrollando el mercado de café de especialidades. Por otra parte, países como Brasil, Guatemala y México han iniciado campañas para estimular la expansión de la demanda interna, estrategia que es consistente con las menores posibilidades de colocar café en el exterior, debido a la menor calidad del grano proveniente de plantaciones que han sido descuidadas.

Los bajos precios actuales podrían tener un impacto positivo en los mercados de bajo ingreso de Europa del Este. Aunque este efecto se ha reducido por los altos niveles de impuestos a las importaciones en estos países. En general, el mercado del café se ha caracterizado en los últimos 12 años por presentar crecimientos de la producción mucho mayores que los de la demanda.

Entre 1989 y 2000, la demanda creció 15.5 por ciento, en tanto que la oferta se incrementó en 23 por ciento. Para el mes de julio del presente año las cifras de exportaciones en doce meses registraban un crecimiento interanual de 1.8 por ciento. Este comportamiento se debe a los incrementos en las exportaciones de los cuatro principales países productores (Vietnam, Brasil, Colombia e Indonesia). En el área de Centro América y México solamente se registra un incremento en las exportaciones de Nicaragua y Costa Rica.

Los inventarios en los países importadores para septiembre del año 2001 se situaban a niveles muy altos, comparados únicamente con los del año 1993 cuando el precio estuvo en 70 dólares el quintal. Además, los tostadores están más cómodos con niveles bajos de inventarios, ya que con los avances tecnológicos se hace más factible poder abastecer al mercado.

1.1.2 Tendencias en el Mercado Internacional²

El café enfrenta enormes retos a raíz de la caída de los precios internacionales debido a la excesiva oferta, principalmente proveniente de nuevos participantes en el mercado mundial como Vietnam y de las nuevas áreas cafetaleras al norte de Brasil donde también predomina el cultivo de café robusta. Esta sobre oferta de café – estimada en más de 10 millones de sacos ha reducido sustancialmente los precios de robusta y ha afectado también los precios del café árabe lavado que se produce en Nicaragua, Centroamérica, México y Colombia. Los principales países productores, considerando todos los tipos de café, están representados por Brasil con un 40% (café árabe no lavado), Colombia con cerca del 10% (árabe suave) y Vietnam con cerca del 7.65 (robusta).

Este mercado se caracteriza por ser especulativo debido a los cambios en los precios internacionales, afectados principalmente por fenómenos naturales que impactan directamente la producción como inundaciones, sequías y heladas. La demanda de los cafés diferenciados de alta calidad y la de los cafés finos con tazas excepcionales, ha venido creciendo a una tasa promedio anual del 20%, en los últimos siete años.

Los cafés de alta calidad y de especialidad se cuentan entre los pocos que reciben una remuneración más alta. El café orgánico, el de sombra y del comercio justo conocidos como cafés sustentables³, ocupan un nicho de mercado que recibe sobreprecio y pueden brindar a sus productores beneficios ambientales, económicos y sociales superiores y que se mantendrán así para los próximos años.

² Fuente: Plan Nacional de Desarrollo, página 113-114

³ Encuesta de Mayo del 2001 realizada por Daniele Giovannucci, Asesor del Fondo Para el Medio Ambiente Mundial (FMAM)

Países de Origen del Café sustentable
(Cuadro No.1)

	Orgánico	De comercio justo	De sombra
México	38.4%	27.2%	27.8%
Centroamérica	58.0	53.0	59.4
Costa Rica	31.4	30.4	32.0
El Salvador	8.1	8.3	8.7
Guatemala	41.1	33.7	39.6
Nicaragua	14.4	13.9	16.4
Otros países de CA	3.3	3.7	5.7
América del Sur	49.5	45.1	37.4
Brasil	10.8	14.1	8.0
Colombia	22.2	27.2	20.7
Perú	29.3	17.4	16.4
Otros países de la región	4.1	4.3	3.3
Asia	25.4	15.8	15.9
Indonesia	24.0	15.4	14.7
Otros países de Asia	1.9	0.7	1.6
Africa	7.4	11.7	7.4
Otros países	6.2	5.7	4.5
No se sabe/sin respuesta	8.50	16.3	12.5

1.1.3 Situación del Café a Nivel Centroamericano

En 2001 la economía centroamericana registró por tercer año consecutivo una significativa desaceleración, determinada sobre todo por factores externos. El producto interno bruto (PIB) del área aumentó a una tasa del 1.4%, frente al 2.7% del año anterior y el 4.6% de 1999. El carácter insatisfactorio del desempeño económico regional se evidencia considerando que, después del virtual estancamiento en 2000, el producto por habitante se redujo 0.7%. En este contexto, la crisis del sector cafetalero vino a superponerse al difícil panorama económico, acentuando sensiblemente la desaceleración que ya se venía perfilando en la economía regional.

En el complicado entorno externo destacan dos elementos. En primer lugar, la desaceleración del crecimiento económico mundial, encabezada por una reducción del ritmo de expansión en los Estados Unidos, que se ha extendido a

Europa y los países asiáticos en desarrollo, y a la que se sumó la recesión que volvió a afectar a Japón.

Los menores ritmos de crecimiento se han venido transmitiendo de un país a otro a partir de una marcada desaceleración del comercio mundial. A lo anterior hay que agregar las consecuencias económicas de los ataques ocurridos en los Estados Unidos el 11 de septiembre. El consiguiente deterioro de la economía estadounidense afectó a las exportaciones de las manufacturas ubicadas en las zonas francas, a la industria turística y, en menor medida, al nivel de las remesas familiares. Además, se espera que el costo de las exportaciones se incremente debido a las medidas de seguridad adoptadas.

En este contexto, las economías centroamericanas se enfrentaron al descenso de demanda y a menores precios para sus principales productos de exportación. El fuerte impacto de estas tendencias sobre la evolución de las economías de la región pone en evidencia una vez más la fuerte vulnerabilidad externa de Centroamérica. Además, debido a la todavía escasa diversificación productiva, las economías del área son muy sensibles a los ciclos de los precios internacionales de los productos básicos y a las fluctuaciones de los términos del intercambio.

En segundo lugar, considerando la alta dependencia de los países centroamericanos del financiamiento externo, es importante resaltar que tras la crisis asiática de 1997, los problemas financieros de la Federación de Rusia en 1998, y las crisis recientes de Turquía y Argentina, los mercados financieros internacionales han sido más precavidos hacia los mercados emergentes y se alejaron aún más de las economías pequeñas. Las crisis financieras afectaron de manera indirecta la región, pues provocaron una escasez de recursos, acentuada por los problemas bancarios y financieros que los países centroamericanos vienen experimentando en los últimos cinco años.

Las condiciones macroeconómicas internas han tendido a exacerbar la contracción provocada por el sector externo. En general, las políticas económicas han estado acotadas por los programas de apoyo financiero convenidos con los organismos financieros internacionales para facilitar el acceso a nuevos recursos crediticios y, en algunos casos, la reestructuración o reducción de la deuda externa. En este sentido, se han mantenido distintas combinaciones de medidas monetarias restrictivas y ajustes fiscales para controlar la inflación, limitar el aumento de los déficit fiscales, mantener la estabilidad cambiaria y evitar el debilitamiento de la posición externa.

La variable más importante de este proceso se ha dado en el ámbito monetario, dado que, en términos reales, el crédito ha sido escaso, reflejando tanto las restricciones monetarias y financieras vinculadas a la preservación de la estabilidad macroeconómica, las expectativas de un crecimiento económico modesto, como los efectos de la fragilidad de las estructuras financieras nacionales.

Asimismo, las políticas cambiarias adoptadas en la región, junto con la alta valorización cambiaria del dólar estadounidense en relación con otras monedas internacionales, han determinado una nueva apreciación real promedio del conjunto de la región, con la consiguiente disminución de su competitividad comercial.

En la mayoría de los países se elevó el déficit fiscal, aunque de forma leve, resultado de una menor recaudación tributaria derivada de un modesto crecimiento económico. Por otra parte, el gasto público tendió a crecer por las mayores erogaciones en servicios en el área social, los programas de apoyo al sector cafetalero y las medidas para enfrentar la crisis alimentaria surgida tras un ciclo de sequías e inundaciones, así como por los costos de los rescates bancarios y los programas de apoyo a los deudores. El efecto neto en el ámbito fiscal es todavía difícil de estimar.

En la medida en que los avances en la ejecución de los programas de apoyo se traduzcan en resultados, se podrían apreciar también las consecuencias sobre la situación en el sector financiero, considerando el aumento de la cartera morosa y los serios problemas de solvencia que se presentaron prácticamente en todos los países.

1.1.4 Situación del Café en Nicaragua

1.1.4.1 Llegada del Café a Nicaragua.

Según Squier, la llegada del café a Nicaragua, se remonta entre 1844 y 1848, siendo el último país en Centroamérica a iniciarse en esta actividad. Distintos autores sustentan a distintas personas como las precursoras del cultivo del café.

Para Paúl Levy, el cultivo del café se inicia en Nicaragua en 1848 en la Hacienda "La Ceiba" en Jinotepe, propiedad de Don Manuel Matus, quién introdujo el café de Guatemala y se constituyó en el primer café sembrado con motivos comerciales. No obstante, Halftermeyer (1959) sostiene que la primera planta de café fue sembrada en la hacienda "El Tizate" propiedad de Don Leandro Zelaya.

En Managua, el cultivo de café lo inicia Don José Dolores Gámez según hace mención Gámez en "Historia de Nicaragua". El denominador común sobre estas versiones, es que la caficultura en Nicaragua da sus primeros pasos en el Pacífico.

Son tan favorables las condiciones para la producción de café en el Pacífico, que el gobierno de Don Frutos Chamorro es el primero en promocionar su cultivo decretando en 1853, premiar con 15,000 pesos a todo aquella persona que en un lapso de siete años obtuviera cosecha. No obstante, fueron los decretos presidenciales de Don Tomás Martínez, los que promovieron la formación de las primeras haciendas cafetaleras, a lo largo de las Sierras de Managua (Halftermeyer, 1959).

Con el tiempo se extiende de las sierras de Managua hacia el Sur del país. Las razones para el desarrollo cafetalero en la zona Pacífica y no en la zona central del país fueron, la accesibilidad de caminos y la presencia de los puertos marítimos, con lo que se dio lugar a la facilidad de mercado y obtención de tecnología.

Fue en 1862 que se inicia la siembra del café en la zona norte montañosa del país. La finca "La Lima" había sido inicialmente comprada para buscar oro, pero por esas cosas del destino, su propietario Don Luis Elster, quiso probar el nuevo cultivo del que tanto se hablaba en el Pacífico. Don Luis pudo apreciar, que los granos que cosechó eran de mayor tamaño, de un marcado color verde azulado y con un mejor aroma que el café cosechado en el Pacífico; concluyendo que ésta significativa diferencia obedecía a que el café en el Pacífico se cosechaba a 700 msnm y su finca "La Lima" estaba a 1200 metros de altitud.

A partir de ese momento inicia una campaña de promoción que facilitara la inmigración de jóvenes alemanes a Nicaragua, y es "Cuando el gobierno de Nicaragua lanzó su invitación de venir a sembrar café y de dar terreno gratuito a todo aquel que mantuviera hasta la primera cosecha con fondos propios 25,000 cafetos, más de 100 familias de todas partes del mundo se aprovecharon de la ocasión" (Baldizón von, 1977).

Ya para 1870, el área sembrada en café se ha expandido de tal manera que existe un déficit de brazos para poder afrontar la demanda, esto da origen a la expropiación de tierras a campesinos para que se vieran obligados a servir de peones y jornaleros en las haciendas cafetaleras de los nuevos colonos (Gómez, 1977). Dice Paúl Levy, que ya en 1871, el volumen de café exportado por Nicaragua era de 11,000 quintales, proveniente principalmente de las sierras de Managua, donde se localizaban más de 100 haciendas cafetaleras.

El nivel tecnológico de la época era bien bajo, el trillado se hacía en pilones de madera y no existía la descortización, afirman Levy (1871) y Gómez (1977). Apenas se conoce de una máquina bien equipada para limpiar el café. Ya desde esa época se presenta la falta de agua en la zona del Pacífico, con lo que se recurre al sistema beneficiado con lavado en las pilas de fermentación y reciclaje de aguas.

La mayor promoción para la expansión del cultivo de café en la zona Norte se presenta durante los gobiernos de Pedro Joaquín Chamorro en 1877 y Roberto Sacasa en 1890,

En "la comprensión municipal de Jinotega" según Guerrero y Soriano, el cultivo del café se inició en 1891, dicho surgir se dio debido a una ola migratoria proveniente del Pacífico sur del país (Granada). Tantos conflictos políticos de la época provocaron que personas como: Alberto Alfaro, Carmen Arana, Julián Navarro, José Ignacio Bermúdez entre otros fueran los pioneros del cultivo del café. Siendo la finca "La Fundadora" el primer impulso creado por estos inmigrantes.

Dado el aumento del área de café cultivado, se inicia un aumento de las necesidades para agilizar los procesos de beneficiado y transporte posteriores a la cosecha. Con ello se llega a la construcción de la primera despulpadora de café en la que participan Don Otto Kühl y don Luis Elster en 1891.

La posibilidad de acceso al agua hace posible el beneficiado húmedo. Así mismo los cafetaleros del centro Norte del país se ingeniaron para modernizar el transporte o sacada del café hacia el puerto, con lo que en 1905 el "Terrocarril" entró a Matagalpa, este consistía en una locomotora de vapor que corría sobre la tierra.

Las Primeras fincas en las que se cultivó café a escala comercial en el Norte fueron "Las Lajas" y "La Rosa de Jericó" propiedad de Wilhelm Jericó. Así mismo en 1899 Don Wilhelm logró que el gobierno de "don Evaristo Carazo ampliara las condiciones de inmigración por medio de la cual se pagaría cinco centavos por árbol a todo aquel que plantara mas de quinientos árboles de café, por su parte Jericó se obligaba a ayudar a establecer 20 familias alemanas en las montañas de Matagalpa." (Kühl,)

En "El café de Nicaragua" Garriazzo presenta que las primeras compañías exportadoras provenían de Inglaterra y Alemania, para 1921 la Compañía

Mercantil de Ultramar era la mas importante, en 1930 según Kühl, Matagalpa ocupaba el primer lugar en las exportaciones de café (300,000 quintales dirigidos a Alemania). Y es en 1950 que se funda la primera compañía nacional de exportación llamada Export Comercial International (CISA). Hasta la fecha el mayor comprador de café de Nicaragua es Alemania, a diferencia de los demás países de la región cuyo mayor comprador es EE.UU.

1.1.4.2 Importancia Económica

Se estima que existen unos 30,400 productores de café, clasificados en pequeños, medianos y grandes productores. **(Veáse cuadro No.3).**

Los pequeños productores representan el grupo más numeroso, con el 94.6 por ciento del total, aportando 24.3 por ciento de la producción nacional, los medianos productores (4.9% del total) participan con el 39.3 por ciento de la producción total y los grandes productores (0.5% del total), contribuyen con el 36.3 por ciento de la producción nacional.

El peso del café en la economía es significativo. En el período 1995 - 2000, el café representó el 19.1 por ciento del PIB del sector agrícola y el 5.3 por ciento del PIB de la economía en su conjunto. Durante este período, la tasa de crecimiento de la actividad fue de 11.7 por ciento, siendo el único rubro de los agroexportables que no tuvo crecimientos negativos en ningún año.

En los últimos cinco años, con un volumen promedio de 1,160.5 miles de quintales exportados y 140.2 millones de dólares, el café generó el 44.7 por ciento de divisas provenientes de las exportaciones del sector agrícola, lo cual representó casi un cuarto de las exportaciones totales.

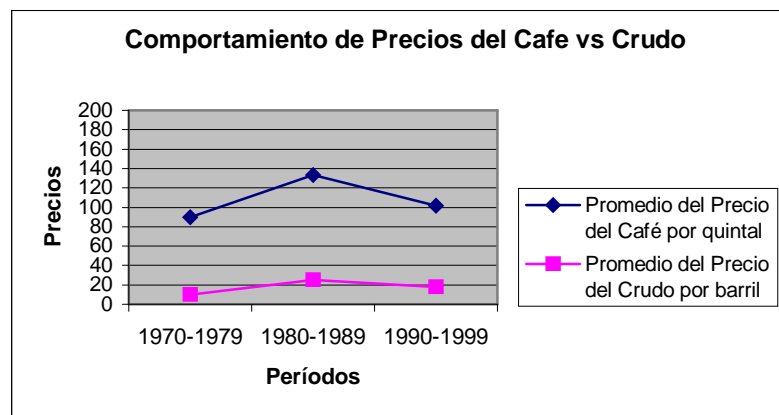
En este mismo período, generó un promedio de 180.0 miles de puestos de trabajos (mano de obra directa e indirecta) para cada ciclo agrícola, lo cual representó el 31.5 por ciento de los ocupados en el sector agrícola y 13 por

ciento del total de ocupados en el ámbito nacional. Así mismo, dicho cultivo ha generado una recaudación impositiva promedio anual de 25.8 millones de córdobas.

Los grandes productores poseen 16% del área cafetalera y arrojan 36% de la producción nacional. Mejores niveles tecnológicos se reflejan en rendimientos de 30 a 50 quintales por hectárea.

El precio del café ha tenido el siguiente comportamiento promedio⁴: 1970-1979 US\$89.00 qq; 1980-1989 US\$133.61; 1990-1999 US\$101.58. el precio promedio del crudo de la década 1970-1979 fue de US\$9.99/barril; 1980-1989 US\$24.85; y de 1990-1999 US\$17.63. Esto significa que, en el período 1970-1979 se podían comprar 9 barriles de crudo por el valor de un quintal de café; en el período 1980-1989 5.37 barriles; y en la década de 1990-1999 se podía adquirir 6.76 barriles. Realizando un análisis comparativo del precio del café versus barriles de crudo en dichas décadas se puede observar la disminución del poder adquisitivo de barriles de crudo (**veáse gráfico No.2**):

Gráfico No.2



⁴ Cálculos propios.

1.1.4.3 Zonas Cafetaleras

Se puede afirmar que los cafés Nicaragüense se agrupan en tres zonas principalmente, siendo influenciada su calidad por la altura y el clima. El café de mejor calidad es el que se produce en alturas mayores de 900 msnm. **(véase cuadro No.2).**

Departamentos y Municipios Cafetaleros y sus ubicaciones con relación a la altura sobre el nivel del mar ⁵.

Cuadro No.2

Departamento	Municipios por altura			
	0 - 500	501 - 700	701 - 1000	> 1000
Masaya	La concepción			
	Masatepe			
	Masaya, Nandasmo, Niquinohomo			
Carazo	Jinotepe , Dolores, Diriamba			
	San Marcos			
Granada	Granada, Diriomo			
Managua	Villa el carmen, Managua			
	Ticuanetepe, Crucero			
Chinandega		Chinandega		
Boaco	Boaco			
	San José de los Remates, Sta. Lucia			
	Camoapa			
Estelí	Condega, Pueblo Nuevo			
	Estelí			
Nueva Segovia	Jalapa			
	Quilalí, San Fernando			
	Dipilto, Murra			
	Jícara			
	Ciudad Antigua			
Matriz	Macuelizo			
	Sn Juan Río Coco			
	San Lucas, Telpaneca			
	Las Sabanas			
Matagalpa	Matagalpa, San Ramón, Tuma / La Dalia			
	Matiguas			
Jinotega	Wiwilí			
	Cua Bocay, San Rafael del Norte,			
	Jinotega, San Sebastián de Yalí			

Las principales zonas cafetaleras son las siguientes; La zona cafetalera del Pacífico, La zona cafetalera de Boaco (Central) y La zona cafetalera Norte.

⁵ Fuente: CALCAF/UNICAFE 2003. El Análisis se realizó con 836 fincas muestreadas a nivel nacional.

a. La Zona Cafetalera del Pacífico (0/500 a 701/1000).

La zona cafetalera del Pacífico de Nicaragua se encuentra situada entre las alturas de los 0/500 a los 701/1000 msnm en las Sierras de Managua, La Meseta de los Pueblos, El Volcán Mombacho y Los Pueblos Brujos. La actividad cafetalera esta definida debido a las excelentes condiciones biofísicas para la producción cafetalera del micro clima que ofrece la Región.

Los Municipios de La Concepción, San Marcos, Granada, Diriomo, Ticuantepe y el Crucero producen café en los estratos de altura de los 0/500, 501/700 y de los 701/1000 msnm.

Los Municipios de Masatepe, Masaya, Nandasmo, Jinotepe, Dolores, Diriamba, Niquinohomo, Villa El Carmen, Chinandega y Managua producen café en los estratos de de altura de los 0/500 a los 501/700 msnm.

La producción cafetalera del Pacífico se encuentra establecida principalmente en dos estratos de altura cafetalera como son la 0/500 y la 501/700 msnm.

Los café de la zona cafetalera del Pacífico se caracterizan por ser producido en zonas bajas a mediana, de baja acidez y aroma, buena taza, con sabores particulares y baja granolumetría.

b. La Zona Cafetalera de Boaco (0/500 a 701/1000).

La zona cafetalera de las Serranías de Boaco se encuentra situada entre las alturas de los 0/500, 501/700 y de 701/1000 msnm. La actividad cafetalera esta definida debido a las excelentes condiciones biofísicas como altura y precipitación para la producción de café en esta zona intermedia.

El Municipio de Boaco produce café en los estratos de altura de los 0/500, 501/700 y de los 701/1000 msnm.

Los Municipios de San José de los Remates y Santa Lucía producen café en los estratos de altura de los 0/500 a los 501/700 msnm.

El Municipio de Camoapa produce café en el estratos de altura de 701/1000 msnm.

La producción cafetalera de Boaco se encuentra establecida principalmente en tres estratos de altura cafetalera como son de 0/500, 501/700 y de 701/1000 msnm.

Los café de la zona cafetalera de Boaco se caracterizan por ser producido en una zona intermedia a mediana, de buena acidez típica de café de altitud, buena calidad aromática, tiene defectos de granos, licor y aspecto.

c. La Zona Cafetalera del Norte (0/500, 501/700, 701/1000 y > 1000).

Las zonas cafetaleras del Norte están representada por los Departamentos de Jinotega, Matagalpa, Estelí, Madriz y Nueva Segovia. Se encuentran situadas principalmente entre las alturas de los 501/700, 701/1000 a > 1000 msnm. La actividad cafetalera esta definida debido a las excelentes condiciones biofísicas como altura y precipitación para la producción de café en estas zonas de altura.

Los Municipios de Jalapa y Wiwilí son la excepción en relación con la altura ya que tienen zonas cafetaleras de bajo ubicadas en alturas de < 500 msnm y café de altura en zonas altas debido a la proximidad de las elevaciones del Cerro Jesús en Jalapa y del Kilambe en Wiwilí.

Los Municipios de Matagalpa, Quilalí, San Fernando, Ciudad Antigua, El Jicaró, Jalapa, San Juan del Río Coco, San Ramón, El Tuma / la Dalia, Matiguas, Cúa Bocay y San Rafael del Norte producen café en los estratos de los 501/700 y 701/1000.

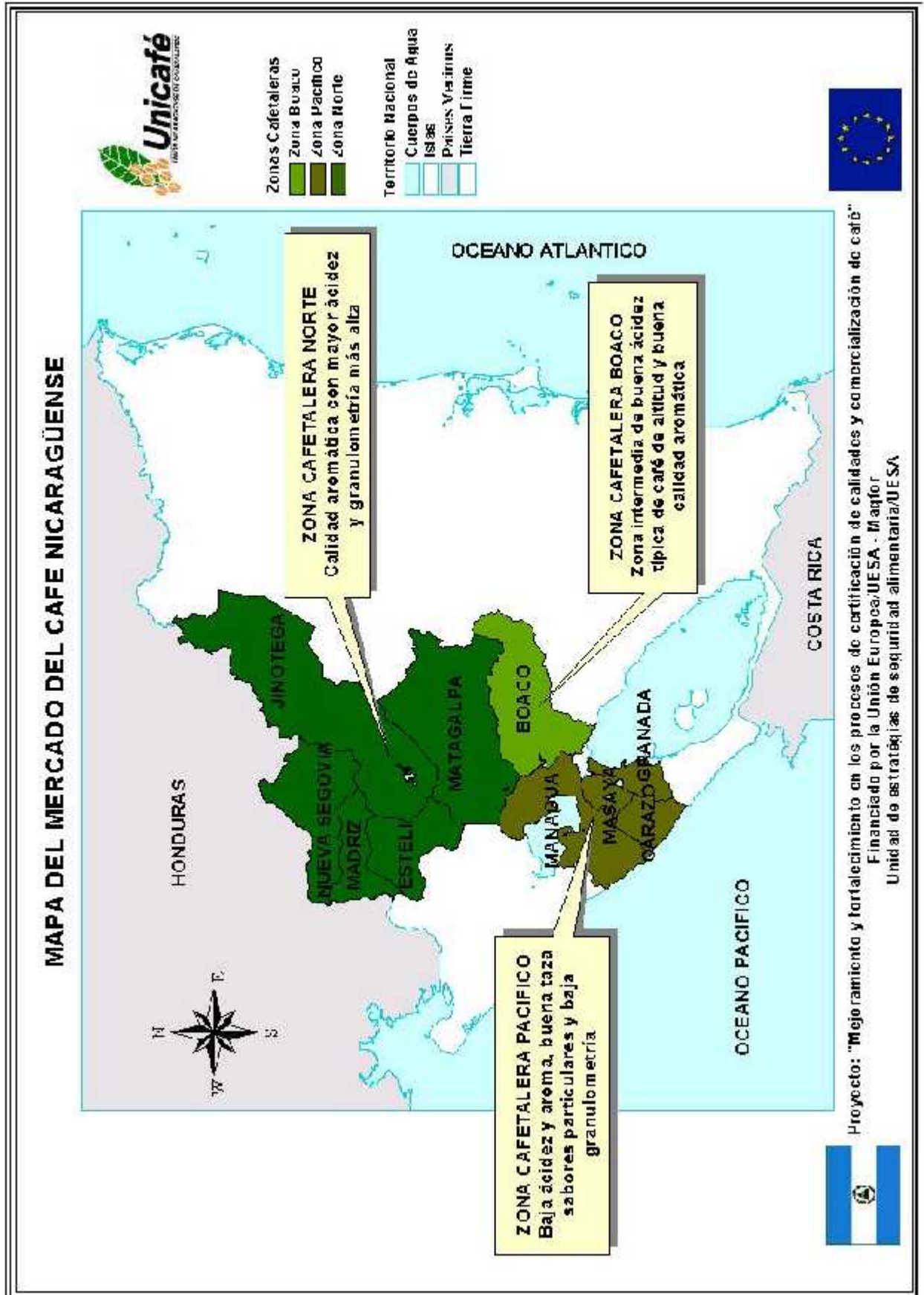
Los Municipios de Jalapa, Quilalí, San Fernando, Dipilto, Murra, Macuelizo. San Juan del Río Coco, San Lucas, Telpaneca, Las Sabanas, Matagalpa, San Ramón, El Tuma / la Dalia, Cúa Bocay y San Rafael del Norte, Jinotega San Sebastián de Yalí producen café de altura en los estratos de los 701/1000 a > 100 msnm.

La producción cafetalera de la zona norte se encuentra clasificada en cuatro estratos de altura cafetalera siendo los principales los estratos de 701/1000 a >1000 msnm.

Los cafetales de la zona Norte se caracterizan por ser de altura con buena acidez y contenido de azúcares, muy aromáticos, pocos defectos y sus aspecto visual muy apreciado.

El Departamento de Jinotega agrupa la expresión de los cafés de Madriz, Matagalpa y Las Segovia y se consideran como cafés de altura, donde la altura es un factor relacionado con el contenido de sacarosa y por ende acidez y calidad aromática y en consecuencia una mejor calidad del café y granulometría más alta. Concluyéndose que los cafés más ácidos y más aromático provienen de las zonas más altas o de altitud. **El Departamento de Matagalpa es el que produce los cafés más aromáticos, con menos defectos y con aspectos visuales bien apreciados (Veáse gráfico No.1)**

Gráfico No.1



1.1.4.4 Distribución del Area Cafetalera y Topología de Productores

El área cafetalera nicaragüense (108 300 hectáreas) se distribuye en cinco departamentos. Jinotega es el más importante, con un tercio del área bajo cultivo y 45% de la producción. Los departamentos de Matagalpa y Las Segovias (24% y 22% del área, respectivamente.) aportan 47% de la producción nacional. Le siguen en importancia el Pacífico y Boaco (17% y 3% de la superficie, respectivamente) con una participación conjunta de 8% en la producción nacional. Jinotega y Matagalpa reportan los mejores rendimientos por área.

Las fincas pertenecen a pequeños, medianos y grandes productores. Los primeros tienen predios menores a las 20 manzanas y son los más numerosos (46 900 fincas), prácticamente 98% del país. Sus rendimientos promedio son muy bajos, apenas 4.7 quintales por manzana; por ello, sólo aportan 24% de la cosecha nacional. Los medianos productores tienen fincas de 20 a menos de 50 mz. Aunque representan el 1.5% de los productores, tienen el 10% del área cafetalera. Sus rendimientos (13.6 quintales por mz.) son bajos comparados con los promedios de la región, pero les permiten contribuir con 39% de la oferta nacional (ver cuadro 2) .

Topología de Productores

Cuadro No.2

	Productores		Manzanas		Producción		Rendim.
Tipología	Cantidad	%	Manzanas	%	qq	%	Qq/Mz
Pequeño	28,745	94.56	74,633	57.41	348062	24.34	4.7
Medianos	1,492	4.91	41,314	31.78	562419	39.33	13.6
Grandes	163	0.54	14,053	10.81	519519	36.33	37.0
Total	30,400	100.0	130,000	100.0	1,430,000	100.00	11.0

Fuente: Boletín Económico del Banco Central de Nicaragua, Julio-Septiembre 2001

1.1.4.5 Rentabilidad, Productividad, Empleo e Ingresos

Los costos por área de productividad incluyen mano de obra, mantenimiento de cafetal, control de plagas, fertilización y recolección, y los insumos necesarios en las labores a los que se agrega transporte, costo por crédito y gastos de administración.

El costo promedio por hectárea es de USD1,164, el cual es uno de los más bajos a nivel centroamericano. El costo promedio por quintal producido es de USD70; sin embargo el rendimiento promedio por hectárea es uno de los más bajos, lo que ocasiona pérdidas significativas como las del año 2001, las cuales fueron de aproximadamente 48 millones de dólares a como se observa en el cuadro No.3.

CENTROAMÉRICA: RENTABILIDAD MEDIA DE LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ, 2001
Cuadro No.3

País	Costo Total Promedio (dólares por ha)	Rendimiento Promedio (qq/ha)	Costo Promedio (dólares por quintal)	Precio Pagado al Productor (dólares por qq)	Pérdida (dólares por quintal)
Costa Rica	2,748	31.8	86	57	(29)
El Salvador	825	14.4	57	45	(12)
Guatemala	1,466	19.8	74	51	(23)
Honduras	879	14.3	62	37	(25)
Nicaragua	1,164	16.7	70	43	(27)

Fuente: CEPAL, sobre la base de informaciones sobre costos de los institutos del café y gremiales.

Empleo Generado: En el período 1995-2000 generó entre 153,000 y 280,000 puestos de trabajo en cada ciclo agrícola, lo cual representó el 31.5% de los ocupados del sector agrícola del total de ocupados a nivel nacional.

Empleos Generados por el Sector Cafetalero
Cuadro No.4

(Miles)

	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
Sub-sector cafetalero	153.4	177.7	179.4	206.9	226	280.9	270.8
Sector Agrícola	299.4	319.4	346.3	367.5	395.7	430	430.1
Total Economía	1,228.2	1,291.8	1,369.9	1,441.8	1,544.2	1,637.3	1,697.6

Fuente: Perfil del Cluster del Café, Septiembre 2003

La calidad del café nicaragüense es reconocida a nivel internacional, como se puede observar en el cuadro No.3, el precio pagado por quintal figura entre los más altos.

Rentabilidad interna

De acuerdo a cálculos realizados y a estructura de costos presentada a continuación, el costo de producción aproximado por manzana de café orgánico es de US\$73.11 y el de café gourmet es de US\$77.22. **(Veáse Cuadro 5 y 6).**

Costo de producción de Café Orgánico⁶

En Dólares
Cuadro No.5

ACTIVIDAD

MANTENIMIENTO		Dias Persona	Costo /Día	Costo Total
Elaboracion de Aboneras		2	3.17	6.34
Mantenimiento de Aboneras		2	3.17	6.34
Deshierba		12	3.17	38.04
Regulacion de Sombra		12	3.17	38.04
Poda		4	3.17	12.68
Foleo Organicos (2)		8	3.17	25.36
Aplicación de abono		6	3.17	19.02
Muestreo de Plagas y Enferm.		1	3.17	3.17
Control de Plagas y Enferm.		4	3.17	12.68
Deshije		4	3.17	12.68
Desbejuado		2	3.17	6.34
Subtotal		57	3.17	180.69
Resiembra				
Hoyado		2	3.17	6.34
Fertilizado		1	3.17	3.17
Sembrado		2	3.17	6.34
Acarreo de Plantas		2	3.17	6.34
Subtotal		7	3.17	22.19
Total de Mano de Obra.		64	3.17	202.88

INSUMOS	U/Medida	Cantidad	Costo/Unitario	Costo Total
Azufre	Kilogramo	2	1.27	2.54
Manganesio	Kilogramo	2	1.27	2.54
Mangnesio	Kilogramo	2	1.58	3.16
Hierro	Kilogramo	2	1.27	2.54
Boro	Kilogramo	2	1.9	3.80
Zinc	Kilogramo	2	1.58	3.16
Azufre	Kilogramo	16	1.27	20.32
Cobre	Kilogramo	2	2.79	5.58
Cal	Kilogramo	10	0.38	3.80
Sub total				47.44
Elaboración de abono Bokashi				
Gallinaza	Saco	5	0.63	3.15
Cemolina	Libras	12	0.25	3.00
Melaza	Litros	2	0.25	0.50
Lebadura	Kilogramo	0.5	1.27	0.64
Cal	Libras	15	0.06	0.90
Otros			6.34	6.34
Sub total				14.53
Equipo				
Sacos	Unidad	4	0.38	1.52
Cajillas	Unidad	2	6.11	12.21
Canasto	Unidad	4	0.63	2.53
Machete	Unidad	2	3.17	5.88
Sub total				22.14
Total Mano de obra e Insumo				286.99
Corte y Beneficiado Húmedo	U/Medida	Cantidad	Costo/Unit	Costo total
Recoleccion	latas	312	0.65	202.8
Beneficio Humedo	D/P	6	3.17	19.02
Transporte finca acopio	sacos	26	0.65	16.9
Subtotal				238.72
Administracion	D/P	12	3.17	38.04
Capataz	D/P	12	3.17	38.04
Sub total				76.08

⁶ Fuente: Información suministrada por la empresa TECHNOSERVE

Costo total por Manzana				601.79
Costo total por QQ oro				46.29
Transformación por qq Oro				
Trasporte a beneficio seco	1			
Comisión mercadeo	6			
Servicio de Exportacion	8			
Certificacion	1.35			
Uso de sello	0.67			
Beneficio Seco	7			
Otros gastos	2			
Impuesto Municipal 1%	0.8			
Subtotal	26.82			
Gran Total por qq oro Exportable	73.11			
Producción Estimada en QQ Oro	13			

Uno de los mejores precios pagados en la Taza de la Excelencia en el año 2003⁷, en el café orgánico fue de US\$125 a 350 dólares el quintal y en algunos casos se sobre pasa este precio.

COSTOS DE PRODUCCION CAFÉ GOURMET (USD)⁸

Cuadro No.6

AREA / MANZANAS

14

PRODUCCIÓN 2003 / 2004 en qqs. Oro

550

NOMBRE	CANTIDAD	U / M	COSTO UNIT	TOTAL	COSTO QQ. ORO
1.- PRECORTE					
a) Fertilización (3 aplicaciones)					
UREA	280	QQS.	9.02	2,525.60	
10 - 30 – 10	78	QQS.	9.52	742.56	
MANO DE OBRA	150	D / H	2.20	330.00	
SUB TOTAL				3,598.16	6.54
b) Foleo					
INSUMOS	1	GLOBAL	106.67	106.67	
MANO DE OBRA	14	D / H	2.20	30.80	
SUB TOTAL				137.47	0.25
c) Control de Plagas					
Beauveria Bassianna	28	KILOS	2.67	74.67	
MANO DE OBRA	28	D / H	2.20	61.60	
SUB TOTAL				136.27	0.25
d) Deshierba manual (4 deshierbas por año)					

⁷ Fuente: Diarios La Prensa Enero del 2004

⁸ Fuente: Información suministrada por la empresa TECHNOSERVE

MANO DE OBRA	168	D / H	2.20	369.60	
SUB TOTAL				369.60	0.67
e) Deshierba Química (1 por año)					
INSUMOS	28	LITROS	5.50	154.00	
MANO DE OBRA	28	D / H	2.20	61.60	
SUB TOTAL				215.60	0.39
f) Regulación de Sombra y acarreo de leña					
MANO DE OBRA	248	D / H	2.20	545.60	
SUB TOTAL				545.60	0.99
g) Sacos, Canastos, Otros					
SACOS	450	Unidad	0.22	99.00	
SUB TOTAL				99.00	0.18

h) Administracion					
ADMINISTRADOR	12	MESES	200.00	2,400.00	
TRABAJADORES PERMANENTES (4)	12	MESES	240.00	2,880.00	
COCINERA (Tiempo Silencio)	3	MESES	60.00	180.00	
ALIMENTACIÓN	1	GLOBAL	945.00	945.00	
GASTOS GENERALES	1	GLOBAL	865.00	865.00	
SUB TOTAL				7,270.00	13.22
TOTAL PRECORTE				12,371.69	22.49
2.- CORTE					
a) Recolección					
LATAS	11545	LATAS	0.65	7,504.25	
SUB TOTAL				7,504.25	13.64
b) Personal de Apoyo					
COCINERA (2)	3	MESES	120.00	360.00	
ALIMENTACIÓN	1	GLOBAL	270.00	270.00	
CAPATAZ	3	MESES	60.00	180.00	
AYUDANTE (1)	3	MESES	60.00	180.00	
GASTOS GENERALES	3	MESES	50.00	150.00	
				1,140.00	2.07
TOTAL CORTE				8,644.25	15.72

3.- TRANSFORMACION					
Transporte café uva a beneficio central húmedo					2.30
Beneficiado Húmedo					5.20
Beneficio Seco					7.00
Servicio Exportacion					10.00
Comisión Mercadeo Cooperativa					8.00
Aporte Social a comunidad					1.00
Transporte a beneficio seco					1.00
Impuestos Municipales					1.10

Gastos Financieros ((U\$ 21,015.94 *13,5% * 240/360)/ 550.00 qqs.)					3.40
TOTAL TRANSFORMACION					39.00
TOTAL GENERAL					77.22

NOTA: Recoleccion de Café incluye la comida de los cortadores.

Exportaciones

De acuerdo a la baja productividad mostrada en el cuadro No.3 se puede observar en el siguiente cuadro que las exportaciones de café en Nicaragua, son las más bajas de Centroamérica.

Cuadro No.7

CENTROAMÉRICA: EXPORTACIONES DE CAFÉ

País	1990	1997	1998	1999	2000	2001^a
Millones de dólares						
Total	1 061.8	1 990.8	1 968.9	1 501.3	1 675.2	985.9
Costa Rica	245.6	417.1	409.2	288.7	273.7	185.7
El Salvador	244.2	505.6	383.1	239.2	311.5	132.1
Guatemala	323.4	620.4	584.5	587.9	579.6	380.0
Honduras	181.0	326.3	429.8	256.1	340.6	179.0
Nicaragua	67.6	121.1	182.3	129.1	169.8	109.1
Miles de quintales						
Total	13 563	16 454	16 361	16 903	20 714	18 251
Costa Rica	3 043	2 506	2 914	2 824	3 046	2 760
El Salvador	3 026	3 712	2 474	2 389	3 258	2 235
Guatemala	4 419	5 547	4 629	6 108	6 317	5 886
Honduras	2 995	3 796	5 137	4 379	6 415	5 515
Nicaragua	800	893	1 207	1 201	1 678	1 855
Precio implícito, dólares por quintal						
Total	78.2	121.0	121.6	88.8	80.9	54.0
Costa Rica	80.7	166.4	140.4	100.2	89.8	67.3
El Salvador	80.7	136.2	154.8	100.2	95.6	59.1
Guatemala	73.2	111.9	126.3	96.3	91.8	64.6
Honduras	78.9	86.0	83.7	58.5	53.1	32.5
Nicaragua	84.5	136.0	151.1	107.5	101.2	58.8

Fuente: CEPAL, con base en cifras oficiales.

En Nicaragua se produce una variedad de cafés, los cuales son solicitados en el mercado internacional, entre los cuales se mencionan los siguientes:

Cuadro No.8
PRODUCCION Y EXPORTACION DE CAFÉ SEGÚN TIPOS Y CALIDADES

Descripción de Calidades	Volumen exportado (qq)	Porcentajes
Total	746,463	100
(SHG-Matagalpa) de altura	613,833	82.23
(SHB-Caribe)Tipo Caribe	29,485	3.95
(Segovia-SHB) café Segovia	4,635	0.62
Maragogipe	5,924	0.79
Mezcla Norte Pacífico	4,050	0.54
(GW-Lavado) tipo lavado	2,578	0.35
Lavado	62,598	8.39
Corriente	23,360	3.13

Fuente: UNICAFE

El mayor volumen exportado en quintales es el tipo SHG-Matagalpa de altura, el cual proviene de la zona central norte del que se exporta el 82.23% del total exportado.

Casas Exportadoras

La entrada de nuevos participantes en el mercadeo del café ha aumentado la competencia en esta actividad. Existe un alto grado de competencia entre las casas exportadoras por la compra de café oro y café pergamino en todas las zonas del país, en Mayo de 98 CONICAFE reportaba la existencia de 29 casas exportadoras siendo las más importantes Agresami, Nicafeba y CISA. Las empresas están compitiendo por el café y pagando el mejor precio que pueden al productor. La existencia de muchos exportadores garantiza un precio de mercado al productor. Las empresas han desarrollado nuevos mecanismos de compra contratando a intermediarios. Se ha creado un nuevo grupo de intermediarios que trabajan por comisión por quintal comprado generando una alta competencia, a estos intermediarios les interesa comprar volumen para obtener más comisión, sin fijarse mucho en la limpieza del café, la humedad, y la calidad, en algunos casos se ha sabido que mezclan café de baja calidad con

alta para obtener el volumen que buscan. Esto último afecta la rentabilidad y competitividad de las empresas a nivel nacional e internacional.

El desorden provocado por algunos exportadores en el mercado de compra de café, ha afectado la competitividad de las empresas. Existen algunas empresas beneficiadoras y exportadores que compran café en el campo a precios por arriba de la bolsa de “Commodities de New York”. La competencia ha obligado a las empresas formales a elevar precios de compra, reduciendo márgenes de ganancia, y tomando mayores riesgos. Esta situación garantiza que los productores reciben el precio de mercado.

Comercialización Interna y Exportable

a. Comercialización Interna.

La comercialización del café en Nicaragua se realiza de diferentes formas:

- **En la Zona del Pacífico:** la cosecha de café es comercializado en uva, la unidad de medida es la fanega. Los productores no poseen beneficio húmedo en sus fincas y desconocen la calidad del café que venden y no tienen información al instante de los precios internacionales. Existen intermediarios de las casas exportadoras más importantes que compran café en uva y luego benefician el café. **Este café es trasladado a la zona norte perdiendo su denominación de origen.** La calidad de esta zona cafetalera está certificada principalmente como Lavado Nicaragua (Good Washed y Prima). En esta zona cafetalera se inició el cultivo del café en Nicaragua.
- **En la Zona Norte:** la cosecha de café es comercializada en pergamino oreado o pergamino mojado, no se comercializa en café uva, la unidad de medida es el quintal y se comercializa en carga y arroba. Todos los productores de la zona norte por lo general poseen beneficio húmedo.

La mayor producción comercializable (930 mil qq. oro) es de los pequeños y medianos productores (63.67% a nivel nacional) los cuales venden a precios que fijan los intermediarios. Los pequeños y medianos productores venden el café y desconocen la calidad de este. Además no disponen de la información diaria de precios del café en la bolsa de valores de Nueva York, que les permita el regateo. Existen intermediarios de las principales casas exportadoras que compran el café y lo envían a los beneficios secos para su debido procesamiento y exportación. Las calidades del café de esta zona cafetalera son el **Lavado Matagalpa y Lavado Jinotega**, con características de ser un café de altura.

En relación a las calidades del café los pequeños y medianos productores de café no conocen la calidad que producen y el exportador no le transfiere el diferencial de precio que el obtiene al vender el café a los mercados internacionales. Los exportadores compran sacos de café pero venden quintales oro de café en base a calidades físicas y organolépticas obteniendo diferenciales de precios que no son transferidos al productor, lo que le restringe a estos el margen del precio en la comercialización, sobre todo al segmento de los pequeños y medianos productores.

b. Comercialización Exportable

La producción exportable del café nicaragüense tiene como destino principal el Mercado Europeo (UE). Al 30.09.99 se exportó a este mercado un volumen de 895,394 qq. De café oro, lo que representa el 74.36% de la exportación total de café nicaragüense a esa fecha.

En orden de importancia le sigue Estados Unidos y Canadá con 261,385 qq. Oro exportado, lo que representa el 21.7% de las exportaciones totales.

En orden descendente le siguen Asia con el 2.70%, Oceanía con el 0.50% y África con el 0.18% con 47,315 qq. De café oro, lo que representa el 3.4% de la exportación total.

Los mayores compradores del café en Europa son Alemania y Bélgica con el 38.63% y 12.79% respectivamente. La Comunidad Económica Europea ha comprado a Nicaragua al 30/09/99 un volumen de 895,394 qq. de café oro a un precio promedio de U\$ 105.72, aportando al país un monto en divisas de U\$ 94,663,214.

En el mercado internacional se clasifica nuestro café en 4 tipos, según exigencias:

Mercado A: mercado exigente especialmente Alemania y ciertos compradores en Europa y los Estados Unidos.

Mercado B: mercado menos exigente la mayoría de clientes en los Estados Unidos.

Mercado C: mercado no exigente.

Mercado M: mercado bajo muestra.

El café, para ser exportado, se le debe realizar un **Análisis de Calidad** en los laboratorios acreditados de catación. Estos laboratorios brindan el resultado de calidad de acuerdo a las Normas Técnicas Obligatorias Nicaragüenses que el MIFIC registra como **NTON 03 025-99** en los tratados de Comercio Internacional. (Veáse Anexo III).

1.1.4.6 Características de los Sectores Involucrados en el Sector Cafetalero

Beneficios de Café

a. El Beneficiado Húmedo

El proceso del Beneficiado Húmedo influye en la certificación y calidad del café. Los pequeños y medianos productores en su mayoría, realizan este proceso con despulpadoras manuales en su finca. El despulpe, fermento, lavado, oreado y secado final son eslabones importantes para mantener la calidad y no perjudicar el café de excelente calidad.

Las máquinas despulpadoras mal reguladas y desajustadas provocan pérdidas en granos en cuanto a cantidad, calidad de taza y pérdidas económicas a los productores.

Las pilas de fermento y canales de correteo en algunos casos, utilizando maderas agrias dañan la calidad de taza del café o en un tiempo no prudente para la determinación del lavado del café desmejorarán la calidad del mismo.

El Beneficiado húmedo mal manejado da origen a café imperfecto y de igual forma, un mal fermento en el beneficiado húmedo también propicia una mala calidad de taza del Café. Los granos quebrados, machacados y molidos son productos de un mal mantenimiento, calibración y nivelación de la despulpadora.

Existe la necesidad de mejorar a lo inmediato *El Sistema de Beneficiado Húmedo* lo que traerá como consecuencia una mejor calidad del grano y de la taza del Café Nicaragüense exportable. Cuando se da un proceso adecuado El Sistema del Beneficiado Húmedo del café tiene una mejor expresión en la calidad de taza.

En general, el proceso del beneficiado húmedo es inadecuado y origina serios problemas de contaminación y demanda de agua por el sistema del lavado y por

la falta de tratamiento de las aguas residuales y pulpa de café, En el siguiente cuadro se puede apreciar la magnitud del problema.

**Estimación de Uso Promedio de Agua y Carga Contaminante
en las diferentes Regiones Productoras de café
Ciclo Cafetalero 1997-1998
(Cuadro No.9)**

Regiones	Habitantes	Producción (qq. oro)	Agua (m ²)	DQO (Kg. DQO por cosecha)	Población Equivalente en DQO en millones
Jinotega	257,933	700,000	3,000,000	15,600,000	1.08
Matagalpa	383,776	397,400	2,000,000	10,400,000	0.72
Pacífico/Boaco	1,777,153	112,934	1,000,000	5,200,000	0.36
Las Segovia	256,059	223,388	1,000,000	5,200,000	0.36
Total	2,674,921	1,433,722	7,000,000	36,400,000	2.52

Fuente: UNICAFE

Actualmente, existe un uso exagerado de agua en el beneficiado húmedo de 7 millones de metro cúbico que provocan la contaminación y enfermedades en estas zonas cafetaleras.

Es sumamente importante realizar trabajos de campo para determinar los diferentes orígenes y calidad del agua que se utiliza en el proceso del Beneficiado húmedo, tanto en sus análisis bacteriológico, toxinas, calidad de agua y diseños de pequeñas infraestructuras de reservorio que garanticen la economía, calidad del agua y calidad de taza.

b. Beneficiado Seco

La capacidad del beneficiado seco instalado en el país para la agroindustria del café es en su mayoría obsoleta, con más de 30 años de antigüedad.

La distribución de estos beneficios es la siguiente:

- Matagalpa : 38, con capacidad para procesar 1, 495,000 qq. oro.
- Jinotega : 2, con capacidad para procesar 75,000 qq. oro.
- Estelí : 9, con capacidad para procesar 125,500 qq. oro.

- Madriz : 6, con capacidad para procesar 201,200 qq. oro.
- Pacífico : 13, con una capacidad para procesar 152,000 qq. oro.

El total de la capacidad de procesamiento en el país es de 2, 074,200 qq. Oro/año.

1.1.4.7 Caracterización de los tipos de Manejo que influyen en la calidad del café

Los principales tipo de manejo en las áreas cafetaleras son los siguientes, el orgánico, tradicional, de bajos insumos y de altos insumos.

El Café Orgánico. Es el café producido bajo un mecanismo de control interno, para garantizar la calidad del producto, en beneficio de los productores y consumidores. Es producir café bajo sombra y en armonía con del medio ambiente, con el objetivo de proporcionar alternativas de producción sostenible que ayuden a minimizar el impacto negativo ambiental.

171 fincas son manejadas de tipo orgánica (16.91%), lo que a permitido obtener las notas mas alta para todos los descriptores de la calidad, tanto en Aroma, Acidez, Licor, Cuerpo y Aspecto. Hay 163 fincas en la zona cafetalera del Norte, siendo Nueva Segovia y Madriz los departamentos con mayor números de fincas.

En la zona del Pacífico solamente se encuentran 8 fincas.

El Café Tradicional. Son plantaciones tradicionales que no aplican agroquímico, realizan el control de malezas manual/machete, realizan recepo, deshijan, podan, hacen manejo integrado de plagas y por lo general son cafetales con sombra utilizando bosques naturales, este manejo de cafetales tienen una tendencia hacia una caficultura orgánica y sostenible.

Existen 115 fincas que son manejadas de tipo tradicional (11.37%), lo que a permitido obtener notas medias para todos los descriptores de la calidad, tanto en Aroma, Acidez, Licor, Cuerpo y Aspecto. De estas existen 96 fincas en la zona cafetalera del Norte, siendo Nueva Segovia y Jinotega los departamentos con mayor números de fincas.

El Café de Bajo Insumos. Son plantaciones con aplicaciones moderadas de agroquímicos en base a análisis y recomendaciones de un laboratorio y a las aplicaciones de insumos orgánicos, controlan las malezas con químico y de forma manual. Realizan todas las labores del cafetal en base a la conveniencia y recursos disponible.

Existen 701 fincas que son manejadas como café de bajos Insumos (69.34%), lo que a permitido para todos los descriptores de la calidad, calificarla con notas bajas para Aroma, Acidez, Licor, Cuerpo y Aspecto. Encontrándose 512 fincas en la zona cafetalera del Norte, siendo Nueva Segovia y Jinotega los departamentos con mayor números de fincas.

El Café de Altos Insumos. El manejo de estas plantaciones por lo general se refiere a las que realizan las grandes empresas cafetaleras y productores con recursos disponibles. Utilizan grandes cantidades de agroquímicos en base a recomendaciones de técnicos y a veces sin ningún análisis del laboratorio.

Principales factores agro-ecológicos

Los principales parámetros agro-ecológicos del desarrollo del cultivo del café en las diferentes zonas cafetaleras son los siguientes.

- La Zona del Pacífico que comprende a los departamentos de Managua, Carazo, Granada y Masaya.
- La Zona Cafetalera de Boaco y
- La Zona Cafetalera del Norte que comprende Matagalpa, Jinotega, Estelí, Madriz y Nueva Segovia.

Sus parámetros Agro climáticos son los siguientes:

Las variaciones de los factores climáticos están fuertemente influenciadas por la altura que van de 180 a 1,400 metros sobre el nivel del mar (msnm), con un régimen de lluvia con características propias para la zona del Pacífico y del Norte y Boaco respectivamente, variando entre 1,000 a 2,900 milímetros (mm) de lluvia al año.

Las temperaturas promedio van de 17 a 23 grados centígrados (C) y sus suelos se clasifican de acuerdo a la roca madre del terciario para la zona norte y del cuaternario volcánico del Pacífico, siendo estos principalmente Franco arcillosos, de topografía irregular, con pendientes mayores de 5 al 30%.

Su Ph se encuentra entre 5.6 a 6.5, caracterizando a la mayoría de los cafetaleros como suelos ligeramente ácidos, la humedad relativa oscila entre 70 a 85%

1.1.4.8 Medio Ambiente

Uno de los factores fundamentales de la calidad de vida presente y potencial de los y las nicaragüenses es el medio ambiente. Las características geográficas,

los factores ambientales y los recursos naturales del país, determinan las condiciones generales de habitabilidad del territorio nacional. En este contexto, la sostenibilidad se entiende como una inversión en la que el desarrollo futuro está condicionado por la utilización presente de los recursos naturales.

El crecimiento de la población nicaragüense y la progresiva expansión de sus asentamientos y sus actividades productivas han ocasionado un impacto transformador muy importante sobre los sistemas ecológicos y los procesos biofísicos inicialmente disponibles. Este impacto ambiental se ha acrecentado notablemente en la segunda mitad del siglo XX. El paisaje actual de Nicaragua, que combina rasgos de singular belleza y recursos de gran valor económico, junto con áreas degradadas y empobrecidas social y ambientalmente, es la resultante de ese proceso de transformación, que apunta a un modelo de desarrollo que lamentablemente no puede ser considerado sostenible.

CAPÍTULO II

2.1 EVALUACIÓN DEL CLIMA PARA LA COMPETITIVIDAD

El diagnóstico de la Competitividad de la industria del café, se realizará utilizando las herramientas del Diamante de la Competitividad y las técnicas de comparación de benchmarking.

2.1.1 Condiciones de Factores de Producción

Nicaragua cuenta con los principales factores críticos para obtener un café de alta calidad. Posee tierras fértiles con alturas adecuadas, abundante mano de obra, suficientes niveles pluviales para el crecimiento del cultivo; sin embargo, se observa que la estructura productiva del sector tiene baja productividad.

Recursos Naturales

Nicaragua ocupa una situación privilegiada en el corazón de Centro América y en medio de dos grandes océanos, el Atlántico y el Pacífico. En el cultivo del café, la mayoría de las empresas están ubicadas en la zona norte del país Matagalpa y Jinotega, debido a que se produce el mejor café de la región, debido a las altitudes y al clima.

Muestra de ello, es el “Proyecto Turístico La Ponderosa”, la cual se encuentra ubicada en el municipio de Matagalpa, su altitud oscila entre los 960 y 1040 m.s.n.m, su temperatura esta entre los 18 oC y 32 oC, la humedad relativa es de 85 y 95%, la lluvia se manifiesta entre los meses de julio a enero, el verano inicia en febrero y finaliza en junio siendo la precipitación promedio anual de 1000 mm. Por su altura óptima para el cultivo del café y su ubicación en la parte alta de la subcuenca Molino Norte, la empresa ha venido realizando transformaciones en el proceso tecnológico del cultivo del café, pasando de una caficultura tradicional a la caficultura orgánica.

De igual manera, el “Proyecto Turístico San Rafael”, ubicado en el Municipio del Tuma – La Dalia, comarca de Yasica Norte, ocupa el segundo lugar en la producción de café y es uno de los más ricos en producción ganadera. La empresa ha venido haciendo mejoras en pro de la conservación del medio ambiente tales como reforestación con especies forestales nativas, plantaciones de café bajo sombra y establecimiento de frutales como cítricos y musáceas⁹.

El café de Nicaragua tiene un gran potencial de mercado como café de alta calidad por su taza, por la forma en que se produce en relación al manejo de la sombra y del medio ambiente en general y por la condición social de quienes lo producen que son principalmente pequeños y medianos productores.

Estructura Productiva

La reforma agraria de los años 80s y la distribución de la tierra a pequeños productores en los años siguientes, para resolver el problema de la guerra, heredó una estructura productiva de minifundio. Este modelo de producción pequeños productores, esta afectando la productividad del sector. Ya que existen 28,745 productores que controlan 74,633 manzanas de tierra, muchos de ellos tienen títulos de Reforma Agraria del Gobierno. Esta estructura esta produciendo un promedio de 4.7 qq/mz.

Tecnología

En general, el cultivo del café forma parte de las diversas actividades productivas en las fincas. Por ello, los niveles de tecnología en el manejo de los cafetales son bajos, especialmente en las fincas menores; ahí el cultivo tiene carácter de subsistencia. En las fincas medias, la tecnología se puede considerar también media comparada con las mayores inversiones de las fincas grandes.

⁹ Tomado de: <http://www.cablenet.com.ni/~ecoturs/rutadelcafe.htm>

Por otra parte, el impacto ambiental de los desechos líquidos del café sobre los ecosistemas acuáticos esta directamente ligado a la calidad del agua según la cantidad arrojada a ella. Los principales efectos en los ecosistemas acuáticos son:

- a. El bajo PH de los residuos , sumado a una elevada acidez, ocasiona la muerte a los animales. Cuando las aguas mieles son arrojadas a las corrientes acuáticas limpias acidifican la corriente y provocan un desequilibrio total del ecosistema.
- b. La elevada carga orgánica de los residuos ocasionan el empobrecimiento en el oxígeno disuelto, el cual es indispensable para la flora y la fauna acuáticos. Las aguas mieles del café presentan una demanda de oxígeno disuelto, la cual deben satisfacer para su depuración. La sensibilidad de los organismos acuáticos a la deficiencia de oxígeno disuelto es alto.
- c. Se favorece la proliferación y difusión en las corrientes de diversos microorganismos, las cuales son eventualmente patógenos.
- d. Producción de malos olores, por la descomposición anaeróbica de la materia orgánica, especialmente el olor del sulfuro de hidrógeno.
- e. Producción de sabores en el agua lo cual las hace desagradables para el consumo humano y animal.
- f. Producción de colores y alta turbiedad, evitando la profundidad de la penetración de los rayos solares afectando la productividad de las corrientes acuáticas.

El impacto social y económico de los desechos líquidos del beneficiado de café tienen que ver con:

- a. Efecto sobre la salud, diarrea y enteritis, provocando la muerte especialmente en la población infantil.
- b. Efecto sobre la oferta de agua, al disminuir su potabilidad la gente tiene menos agua para consumo igualmente los animales.
- c. Se afecta el uso agroindustrial del agua. Al fomentarse la agroindustrialización debe garantizarse la cantidad y calidad de agua (plantas para carnicos, lácteos, frutas, verduras y concentrados), de lo contrario la obtención de agua limpia se vuelve más costosa.
- d. Efecto sobre la recreación. Como la calidad bacteriológica de los ríos, riachuelos, quebradas contaminadas por aguas mieles y pulpa, propician enfermedades a desplazarse a otros lugares, aumentando los costos para recreación.
- e. Efectos sobre la pesca. Debido al alto contenido de materia orgánica biodegradable disminuye el oxígeno disuelto de las corrientes acuáticas, afectando la población piscícola (muerte por asfixia o ruptura de los huevos), con lo cual se afecta la subsistencia de las comunidades.

Financiamiento

En Nicaragua el proceso de apoyo a los caficultores ha registrado contratiempos y serios atrasos. La caída de los precios internacionales del café impidió que los productores pudieran saldar sus cuentas con la banca privada y las casas comerciales. Ante ello, las entidades financieras procedieron a embargar propiedades y solicitar el encarcelamiento de algunos productores. Los más

afectados fueron los pequeños caficultores, ya que 28 000 de ellos, que representan el 60% de los productores del país, adeudan alrededor de 70 millones de dólares (2.7% del PIB). Los productores solicitaron la intervención del gobierno para que diseñase un plan de contingencia y una ley que impidiera el remate de sus propiedades. La crisis no afecta solamente a los productores sino también a los bancos, las microfinancieras y los exportadores que tienen compromisos financieros y comerciales que cumplir con las empresas tostadoras y financieras internacionales, así como con las bolsas de café de Londres y Nueva York.

El gobierno se comprometió a apoyar a los caficultores que estaban endeudados con la banca y con los exportadores, y les otorgó un préstamo de 25 dólares por quintal exportado pagadero en un plazo de ocho años (medida que hasta fines de 2001 había beneficiado a 15% de los productores). Sin embargo, **hay que destacar que esta solución favorece más al debilitado sistema financiero, ya que no contempla las necesidades de los pequeños productores que no tienen acceso al crédito formal.** Adicionalmente, la Ley de Justicia Tributaria estableció el reintegro de los impuestos a la exportación.

Es importante mencionar, que las tasas de interés este año son del 10.5 al 13% anual, menores que la de años anteriores, para la banca privada y del 10% al 22% para las microfinancieras.

Insumos

La restricción del financiamiento obliga a los productores a restringir el uso de insumos para la producción. Esto afecta directamente a la productividad y competitividad del café.

Productividad

Los factores de producción que limitan la productividad en la actividad agrícola del café son: falta de asistencia técnica en el análisis de suelos, semillas mejoradas, cortadores en las labores de cosecha, maquinaria adecuada en beneficios húmedos, programas de financiamiento y gerenciales.

Mano de obra

Se cuenta con suficiente mano de obra para atender esta actividad; sin embargo, la demanda pico de mano de obra durante la cosecha se ha visto afectada debido a los bajos precios que se paga por lata, obligando a muchos de la fuerza laboral a emigrar hacia el país vecino.

Infraestructura

El café se tiene que transportar del plantío al beneficio inmediatamente después que se corta, y posteriormente a la finca, al beneficio seco. El atraso debido a los malos caminos incide en la calidad del grano, porque el café húmedo que se fermenta si no es transportado adecuadamente afecta la calidad. Según estadísticas, en el período 1997/1998 se exportaron 52.8 miles de quintales imperfectos, o sea el 4.4% de cosecha.

La producción cafetalera necesita buenas carreteras y caminos para poder atender las zonas productoras. La existencia de buenas vías de acceso permite al productor una mejor administración de la producción, facilita el transporte de fertilizantes, insecticidas, personal y cosechas, que incide directamente en la competitividad de la producción.

2.1.2 Condiciones de Demanda

En Nicaragua, menos del 10% de la producción se destina al consumo interno, y el consumo por habitante, además de ser inferior al promedio mundial, ha descendido en la década de los noventa de 2.9 kg a 2.1 kg por habitante, Costa Rica registra el mayor consumo por habitante (3.7 kg).

Según las estimaciones de la Organización Internacional del Café (OIC), la demanda mundial de café se elevará a una tasa anual de 1.2% en los siguientes tres años. Aunque el nivel de las compras de la Unión Europea y los Estados Unidos no registrará cambios significativos, es importante destacar la preferencia creciente por un café fino de especialidad (tipo gourmet), en cuya mezcla predominan las variedades de lavados suaves en las que Nicaragua tiene ventajas competitivas.

Los cambios estructurales en la oferta mundial de café y en las preferencias crecientes del consumidor hacia el consumo de café finos representan una oportunidad para la caficultora nicaragüense que posee ventajas comparativas que pueden convertirse en ventajas competitivas, enfatizando la calidad, la promoción y la comercialización. Una de las principales alternativas a la problemática consiste en fortalecer la participación del café dentro de los nichos de mercado conocidos como café diferenciado.

2.1.3 Estrategia de la Empresa de Caficultura, Estructura y Rivalidad

Se está cultivando café orgánico y gourmet en algunas zonas del país, ya que este representa mejores precios en el mercado internacional.

2.1.4 Industrias Relacionadas y de Apoyo

El sector cafetalero cuenta con algunas organizaciones de apoyo como la Unión Nacional de Cafetaleros, el cual agremia a 12,000 productores, cuya misión es

representar los intereses de los caficultores. UNCAFENIC la cual concentra a 11,000 socios, su meta es tener la capacidad para representar a sus miembros. ACEN con 37 socios, su misión es promover la producción con calidad y el acceso de estas calidades diferenciadas a nichos de mercado internacional. SECOCAFEN con 6,300 pequeños productores¹⁰.

2.1.5 Papel del Gobierno

La mayoría de los reclamos de los productores se concentran en el mal estado de los caminos rurales y la falta de centros de almacenamiento. Los productores se quejan de los altos precios de electricidad y combustible y de la escasez de servicios de agua potable que afectan los costos de producción tanto agrícolas como industriales. Además, se sienten desesperados ante la aguda crisis que atraviesan ya que no se ha hecho nada para agilizar los procesos de reestructuración de deudas e implementar un plan de renovación del café.

En el año 2000, se aprobó la Ley del Café con el objeto de regular la producción y comercialización del grano de oro de exportación. Los principales contenidos en la nueva legislación son el establecimiento de las reglas claras de la comercialización interna del café; sin embargo de acuerdo a lo estipulado en el Arto. 11 de ley, los productores están esperando la devolución del reintegro tributario, ya que no aún no se ha hecho.¹¹

Por otra parte, el Gobierno ha esta tratando de consolidar dos clusters territoriales a fin de apoyar la constitución de la Cámara del Café y esta promoviendo programas en un intento por reactivar la competitividad del café tales como: ferias internacionales, contratación de firmas consultoras de la taza de excelencia, subastas electrónicas, se incremento en un 50% de participación

¹⁰ Fuente: Perfil del Cluster del Café, Septiembre 2003

¹¹ <http://www-laprensa.com.ni/cronologico/2001/marzo/2001/marzo/07/economia/economia>

de muestras incrementando el número de catadores, etc.¹² (Ver Anexo de Entrevistas a Productores).

2.16 Posicionamiento Competitivo

Los principales compradores son Estados Unidos y Alemania de café arábigo; en junio del 2003 más de 65 empresas tostadoras compraron a buenos precios los 37 mejores productores. En la subasta electrónica la Taza de la Excelencia, participaron 68 importadores de café de Europa, América y Oceanía. Estos productores vendieron 837 quintales con precios que oscilaron entre los 1.90 dólares y los 7.05 dólares por libra.

El índice de competitividad en el año 2002 es de 2.4¹³.

Sin embargo, recientemente ha empezado ocupar un importante lugar en la producción del café orgánico, el cual se esta produciendo en diferentes regiones del país. El precio de este café es superior al genérico y tiene alta demanda en el mercado internacional.

¹² <http://www.competitividad.org.ni/actcafe.htm>

¹³ Fuente: Documento Competitividad y Crecimiento Económico en los Países Andinos y América Latina

En el siguiente cuadro se muestra el nivel de producción de la industria del café en Nicaragua:

Cuadro No. 10
Centro América: información general de la producción de café orgánico

País	Area cultivada certificada (Has)*		Producción estimada (quintales)		Detalles
	95/96	97/98	97/98	2000/01	
Guatemala	8.613	7895	50.000	79.090	
El Salvador	4938	9441	16.125	3.200	Exportaciones en 94/95: 2.250 sacos, 99/2000: 8.895 Porcentaje de exportaciones: 95/96: 0.2%, 99/00: 0.3% (Consejo Salvadoreño del Café, 2001)
Honduras			n.d.	2.543	Proyección 2001: 60 mil qq Meta a 3 años: 60% de la producción total (APROHCAFE). Se orienta hacia 80 mil micro, pequeñas y medianas fincas (Aprohcafe). Ventaja comparativa: situadas en alturas hasta 1800 metros sobre el nivel del mar. (La Prensa, 11/7/2000)
Nicaragua	4.365	10.116	22.125	16.000	Exportación certificada 88/89: 800 qq, 95/96: 9000 qq Mercado más importante: Alemania, comercialización directa a través de MITKA. Rendimientos entre 7 y 9 qq (Agricultura y Desarrollo, 1999)
Costa Rica	742	891 (esti mac.)	31.783 (incluye no certific.)	10.320	10.000 sacos 46 Kgr, aunque se reportaron hasta 37 mil en año 2000 (E.F. #280, 2000) 200 productores (CEDECO, 1999). Rendimientos entre 20 y 30 fanegas/Ha.
Panamá			n.d.	397	

* Tomado de Amador y Valdés (2001).

El posicionamiento como un producto genérico, esta sujeto a los cambios en la oferta y la demanda mundiales, y debido a la reciente reducción en los precios generales ha impactado negativamente en el principal cultivo en la agroindustria.

2.2 Benchmarking con Costa Rica

Benchmarking de Factores de Producción con Costa Rica

Tierra

El Valle Central es ideal para la producción de café. En los inicios de la actividad ésta abundaba, pero hoy día es cada vez más escasa debido al crecimiento de pueblos y ciudades. Los buenos terrenos para el cultivo de café en el Valle Central son sumamente caros, lo que dificulta la obtención de una rentabilidad atractiva para el productor. Los terrenos fuera del Valle, tienen en su mayoría,

inferiores condiciones para el cultivo. En el futuro, la tierra será un factor de producción limitante.

Condiciones Naturales

Son extraordinarias para la producción de café. La fertilidad de la tierra, la altura, temperatura, el régimen de lluvias, y la luminosidad de muchas zonas productoras, son ideales. Además, el país tiene una posición geográfica envidiable, pues puede abastecer los mercados más importantes para la industria con facilidad, desde sus puertos en el Océano Pacífico y el Océano Atlántico.

Recurso Humano

Cada día más escaso y costoso puesto que el desarrollo que ha alcanzado Costa Rica en otras actividades económicas, ha absorbido una buena parte de la fuerza laboral que la industria cafetalera requiere. Desde hace varios años, el déficit de mano de obra para la recolección, la cual requiere de pocas destrezas, ha sido llenado por trabajadores inmigrantes de Nicaragua. No obstante, para el mantenimiento de las plantaciones y el beneficiado, existe personal capacitado y especializado en abundancia. La fuerte herencia o tradición cafetalera existente, y la gran cantidad de centros de educación y capacitación disponibles, proveen a la industria con suficiente personal técnico y operativo calificado.

Infraestructura

La infraestructura de la propia industria es adecuada. En los últimos diez años, una gran cantidad de beneficios han invertido en maquinaria moderna, y en mayor capacidad de procesamiento y almacenamiento, como también lo han hecho las compañías exportadoras con sus beneficios secos. Además, en las zonas de producción operan una gran cantidad de pequeños transportistas que trabajan para los beneficios en la época de recolección, trasladando la fruta de los recibidores de café hasta las instalaciones de proceso.

La infraestructura a nivel agrícola es buena, con excepción de los sistemas de irrigación. En este aspecto, la industria no ha requerido desarrollar una red de riego, porque tradicionalmente el cultivo ha sido rentable sin ella. Esta situación presenta una oportunidad para aumentar la productividad a futuro, ahora que existe presión por innovar y mejorar la eficiencia del sector agrícola. Sin embargo, la obtención de recursos de largo plazo para financiar las obras, podría ser un factor limitante.

Capital o financiamiento

Han sido principalmente de tres tipos: financiación de corto plazo, recursos propios de los accionistas o dueños de las explotaciones agrícolas, de procesamiento y exportación, y reinversión de utilidades. Generalmente, la industria no ha contado con financiamiento de largo plazo porque la economía del país tiene un problema estructural de ahorro interno. En Costa Rica, las fuentes de recursos de largo plazo, tales como las compañías de seguros y pensiones, son monopolizadas por el Estado, el cual por su operación deficitaria, las absorbe por completo.

En la actualidad, la falta de fondos de largo plazo para financiar renovaciones de plantaciones viejas, e infraestructura para riego y conservación de suelos, por ejemplo, es un obstáculo para el mejoramiento de la productividad del sector agrícola. Así mismo, la falta de consistencia en la financiación de corto plazo para los productores, también va en detrimento del estado fitosanitario de las plantaciones y por ende de la producción por hectárea. La industria debe encontrar una solución al problema de financiación del productor, pues de lo contrario, la capacidad competitiva en la fase agrícola se debilitará.

Nivel Tecnológico

Con la excepción del sector tostador, el nivel tecnológico de la industria ha sido de los mejores del mundo, sino el mejor. Esto se debe en gran medida a la

investigación metódica que se realizó en las décadas de los años sesenta y setenta, tanto a nivel agrícola como de beneficiado.

Sin embargo, hoy en día existen muchos otros países productores que también poseen tecnología avanzada, como Brasil y el caso de productores grandes de Colombia y Centroamérica, logrando acortar la ventaja que Costa Rica tiene en productividad. Esta situación era de esperar, pues el centro de investigaciones de la industria, conocido como el CICAPE, se politizó al igual que el ICAPE, lo que ha incidido notoriamente en la calidad de la investigación que allí se realiza.

Maquinaria, equipo e insumos

Se cuenta con una gran cantidad de empresas proveedoras que importan, fabrican y distribuyen una amplia variedad de materiales y servicios a todo el sector agroindustrial, directamente en las zonas de producción. Como se verá más adelante en la sección de industrias de apoyo y relacionadas, este numeroso grupo de empresas proveedoras, que operan y compiten fuertemente entre sí, combinado con las exigencias de un sector agroindustrial tecnológicamente avanzado y desarrollado, son una garantía de servicio para la actividad cafetalera. Además, la actividad también cuenta con proveedores especializados, altamente calificados, que exportan sus productos y servicios a Centro y Suramérica. Tal es el caso de Xeltron, Industrias Bendig, y Técnicafé.

Se puede afirmar que la industria del café de Costa Rica ha perdido parte de las ventajas comparativas que le permitieron tener éxito en el pasado. Hoy, la industria tiene serios problemas de mano de obra para la recolección, las buenas tierras para el cultivo han sido desplazadas por el crecimiento urbano, y las que quedan se han valorizado significativamente, la infraestructura vial y portuaria está deteriorada y en algunos casos obsoleta, y la amplia ventaja tecnológica y productiva que se tuvo en el pasado se ha reducido. Además, las fuentes de financiación de largo plazo requeridas para modernizar el sector

agrícola son escasas y caras, y en el caso de los productores pequeños y medianos, prácticamente inexistentes.

Comparativamente con la mayoría de países productores de café, Costa Rica todavía está mejor en los factores de producción que ha logrado especializar. Sin embargo, esta ventaja, por sí sola, ya no es suficiente para participar con éxito en el mercado internacional de café genérico, debido a que el costo de producción de la industria es alto.

Benchmarking de Condiciones de la demanda con Costa Rica

Desafortunadamente para la actividad cafetalera de Costa Rica, la demanda local no ha sido un factor impulsor de la innovación, el mejoramiento de los productos y la calidad. La demanda interna más bien ha tenido un impacto negativo sobre la industria, debido a las distorsiones que el Estado, a través de los años, ha impuesto sobre dicho mercado.

En los últimos años, la demanda local ha ido evolucionando lentamente hacia calidad, pero pasará mucho tiempo antes que el país desarrolle un mercado interno exigente, que sea una fuente de presión para la industria en cuanto a innovación y mejoramiento de sus productos, sobre todo si el Gobierno continúa con su política de intervención, pues hace pocos meses volvió a fijar los precios del café torrefacto por decreto.

La demanda internacional ha tenido un efecto más positivo en la actividad, sobre todo porque Costa Rica tradicionalmente ha abastecido a mercados exigentes como Alemania, Italia, y el segmento alto de Estados Unidos. Esta clientela más estricta y demandante, conjuntamente con los experimentados y exigentes “traders” multinacionales que la abastecen, le enseñaron a la industria a trabajar bajo estándares internacionales.

Hoy en día, los beneficios que no están integrados a la exportación se encuentran en una posición competitiva desfavorable. Prueba de lo anterior son los beneficios Tournón, Bellavista y La Minita, que a pesar de los cambios que se dieron en el entorno, siguieron comercializando café de alta calidad bajo su propia marca, posicionándola eficazmente entre sus compradores, lo que hoy les permite recibir precios mejores.

Benchmarking Estrategia, estructura y rivalidad de las empresas con Costa Rica

Los productores más pequeños y menos organizados, así como los que tienen problemas financieros, han disminuido su eficiencia y producción, pues no han podido salir del círculo vicioso de la baja producción, pérdidas operativas o baja rentabilidad, y problemas financieros.

En el sector agrícola no existe rivalidad y competencia entre productores, pues la oferta de café en fruta es menor que la demanda de los beneficios. La rivalidad no ha sido un disparador de la productividad e innovación, como si lo ha sido la crisis de precios de los últimos años. A nivel de beneficios tampoco hay competencia en la venta del producto, por la misma razón de los productores: la demanda de los exportadores supera la disponibilidad de café que tienen los beneficios.

En el sector exportador la situación de competencia y rivalidad también es parecida, pues dado que el café de Costa Rica tiene buena aceptación en el mercado de café arábico de buena calidad, le resulta fácil a los exportadores vender el café al precio que establezca el mercado.

La competencia interna se ha basado, desde hace bastantes años, en tener éxito en el aprovisionamiento de materia prima. Y para lograr esto, los beneficios y exportadores deben ser muy eficientes operacionalmente, y muy cuidadosos y hábiles en el proceso de fijación de precios. En este tipo de rivalidad, los beneficios que se integren a la exportación tendrán mayores posibilidades de

éxito, pues serán más eficientes y estarán mejor informados y preparados para fijar el precio del café. Un ejemplo de lo anterior es el grupo de Beneficios Volcafé y Corporación Cafetalera .

El sector tostador es poco competitivo en esta actividad, pues nunca ha existido una cultura de consumo dinámica y exigente que lo haya forzado a desarrollarse tecnológicamente, y a innovar y mejorar sus productos. Tampoco ha existido una competencia fuerte, pues el mercado siempre ha estado dominado por una o dos compañías.

Benchmarking Industrias relacionadas y de apoyo con Costa Rica

La actividad del café de Costa Rica está apoyada por un numeroso grupo de industrias y empresas relacionadas, que en su mayoría brindan productos y servicios de buena calidad. Inclusive, muchas exportan sus productos y servicios a la región centroamericana, y a algunos países de Latinoamérica. Esta conglomeración o “cluster” de industrias y compañías relacionadas, se especializan en atender a los sectores agrícola, beneficiador, y de exportación, pero no así al sector tostador pues es pequeño.

Empresas proveedoras de agroquímicos, materiales y maquinaria

La industria cuenta con una gran cantidad de proveedores, que suplen todo lo que las empresas agrícolas y procesadoras necesitan para instalarse y operar eficientemente. La mayoría de productos son de fabricación local, no obstante, muchas de las materias primas que se requieren para producirlos son importadas. Este es el caso de los agroquímicos y fertilizantes.

Los proveedores de maquinaria agrícola e industrial también ofrecen una gran variedad de productos. En el caso de la maquinaria e implementos agrícolas

como tractores, tanques de atomización, máquinas chapeadoras, palas, etc., la mayoría son importados.

Centros de educación, capacitación, e investigación

Existen una gran cantidad de centros educativos universitarios, que preparan a los jóvenes para múltiples carreras directamente relacionadas con la agricultura y la agroindustria. Además, también operan muchos colegios técnicos agropecuarios y vocacionales.

En cuanto a centros de investigación, el sector agroindustrial y la actividad cafetalera cuentan con la Universidad de Costa Rica y sus estaciones experimentales, el CATIE y el CICAPE.

Servicios financieros

Los servicios financieros que tienen a disposición las compañías exportadoras, beneficiadoras y agrícolas de tamaño mediano y grande, son especializados y de buena calidad. No obstante, los recursos generalmente tienen un costo elevado y son de muy corto plazo. Esto se debe a que no existen fuentes locales de financiación de largo plazo, y a que el sistema financiero costarricense opera con un margen de intermediación muy amplio.

La falta de fondos de largo plazo ya ha ocasionando un envejecimiento de los cafetales. Además, los pequeños agricultores tampoco reciben atención financiera adecuada, ni siquiera de corto plazo, pues no existen programas especialmente diseñados para cubrir sus necesidades.

En cuanto a los servicios de cobertura de riesgos, el país entero está mal atendido pues el Instituto Nacional de Seguros, una institución estatal, tiene el monopolio de la actividad. Y como sucede con casi todos los monopolios estatales, la gama de productos que se ofrece es limitada y rígida, el servicio es

deficiente y excesivamente costoso, y en el caso de muchos seguros, la cobertura contra el riesgo es insuficiente.

Servicios básicos

Los servicios de agua potable, telecomunicaciones y eléctricos, son de buena calidad y tienen una amplia cobertura, pero son un poco costosos. Los servicios de aduanas, correos, puertos, y de mantenimiento de caminos, son deficientes. Dentro de estos, los que más afectan la competitividad de la industria son el mal estado de los caminos y autopistas, y la ineficiencia, alto costo e insuficiente capacidad instalada en los puertos.

Servicios especiales

Existen muchas empresas dedicadas a la venta de servicios de laboratorio, envíos especiales al exterior, computación e informática, servicios de información del exterior como Futuresource y Reuters, y consultorías en producción, análisis de mercados y comercialización, entre otras cosas. Muchos de estos servicios son nuevos, por lo que se requerirá de algún tiempo para que se ofrezcan con la calidad y eficiencia de las empresas líderes en mercados del extranjero.

Transporte

El transporte de insumos, café en fruta y café oro para la industria local o de exportación, es una actividad que se realiza de dos formas: por las mismas empresas agrícolas y procesadoras que poseen vehículos de carga propios, y por empresas que forman parte de la industria del transporte. En éste último caso, el servicio de transporte lo brindan dos tipos de compañías: las informales, que son operadas y administradas por los mismos dueños de los vehículos, y las empresas formales.

El servicio de transporte interno que se le brinda a la actividad cafetalera es bueno, pero tiene un costo algo elevado debido a que los lubricantes, combustibles, y repuestos son importados y deben pagar una serie de impuestos y aranceles, a que las llantas se fabrican localmente por una sola empresa, y a que el costo de adquisición del equipo de transporte también es elevado debido a impuestos de importación. Además, la financiación en moneda local y en dólares también es costosa, pues la tasa de interés normalmente supera a la inflación en diez y hasta veinte puntos porcentuales.

El servicio de transporte marítimo que se ofrece en Costa Rica es bueno, pues aquí operan una cantidad considerable de líneas navieras. Sin embargo, cuando los puertos mejoren su capacidad y eficiencia, la calidad, regularidad y costo de este servicio disminuirá.

Asociaciones gremiales

La industria del café cuenta con una buena cantidad de asociaciones gremiales organizadas, que brindan apoyo y ordenan la participación de los diversos sectores que intervienen. El gremio cooperativo está unido a través de la Federación de Cooperativas de Café, Fedecoop, el grupo de beneficios privados y productores no cooperativos está organizado por medio de la Cámara de Cafetaleros, los exportadores cuentan con la Cámara de Exportadores de Café, y los torrefactores trabajan por medio de la Cámara de Torrefactores. Todos estos grupos están representados ante el ICAFE.

La Junta Directiva del ICAFE está conformada por siete miembros, designados por el Ministerio de Economía, Industria y Comercio.

Benchmarking del papel del Gobierno con Costa Rica

Existen varias instituciones gubernamentales que interactúan con la industria, además del ICAFE. Entre las más importantes está el Ministerio de Salud, que vela por el cumplimiento de la legislación que protege la salud pública.

El Ministerio de Recursos Naturales, Energía y Minas, MIRENEM, controla la explotación de los recursos naturales .

El Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC, protege los intereses de los consumidores por medio del control de precios y márgenes máximos de intermediación.

El Ministerio de Hacienda, a través de la Tributación Directa, es la institución encargada de recaudar los impuestos que recaen sobre la actividad.

El papel del Gobierno en su relación con la industria se limita a supervisar que los participantes cumplan con la legislación y decretos vigentes en materia de salud pública, conservación de los recursos naturales y el ambiente, derechos laborales, recaudación fiscal, trámites de exportación y regulación del manejo de divisas, promoción de la competencia y protección del consumidor.

Benchmarking del Posicionamiento Competitivo con Costa Rica

Costa Rica es reconocida globalmente como un proveedor confiable de café verde de buena calidad. La buena imagen que por muchos años ha tenido, le ha permitido desarrollar una demanda internacional fuerte y estable. La industria vende la mayor parte de su oferta exportable a compañías comercializadoras o “traders”, quienes a su vez lo revenden a grandes empresas tostadoras. Estos tostadores, ubicados principalmente en Europa y Estados Unidos, utilizan el café

en mezclas de buena calidad, las cuales elaboran junto con el café de otros países.

Aproximadamente el 60% del café de Costa Rica es de buena calidad, un 30% es de muy buena calidad y el 10% restante no es exportable. Las calidades exportables, o sea el 90% del café, se empacan en sacos de 69 kilos bajo la marca del beneficiador o exportador. Las marcas se utilizan principalmente para representar los diferentes tipos y calidades provenientes de distintas regiones. La producción mundial se divide en tres grupos: Suaves, Arábigos Brasileños, y Robustas. El café de Costa Rica se clasifica dentro del grupo de los Suaves, al igual que el café de Colombia y Guatemala. Estos tres países, que producen una calidad muy similar, compiten fuertemente entre sí en los mercados que consumen grandes cantidades de buen café, como Europa y el segmento alto de los Estados Unidos.

El café de Costa Rica tiene un mejor reconocimiento internacional que la mayoría de café del grupo Suaves y Arábigos Brasileños, con la excepción del producto de Colombia y Kenya.

El índice de competitividad es de 3.94 en el año 2002.

2.3 Benchmarking con Colombia

Benchmarking de Factores de Producción con Colombia

Tierra

El área destinada a café en Colombia, se distribuye en aproximadamente la mitad de 564 municipios localizados en 15 departamentos. A diciembre del 2001, había un total de 805,000 Hectáreas sembradas de café, la cifra más baja de la década, que a esa fecha representaba el 35.13% de la superficie destinada a cultivos permanentes y 20.2% de los cultivos totales.

Los suelos colombianos facilitan la producción de un excelente café. De diferentes orígenes, pero los más importantes, donde la mayor concentración de café, son los derivados de cenizas volcánicas. Allí se desarrolla una caficultura homogénea, productiva que da como resultado un café de excelente calidad.

Aproximadamente mil hectáreas cultivadas en café, 90% de las cuales son predios menores de 5 hectáreas, que se encuentran en poder de pequeños productores.

Recursos Naturales

En Colombia se tiene reconocido las distintas clases de suelos así como los riesgos de erosión por causa de la alta precipitación pluvial predominante y las pendientes del terreno. Se han establecido prácticas de conservación que le han permitido a Colombia la preservación de estos suelos derivados de cenizas volcánicas y por tanto su disponibilidad como suelos productivos para la actividad cafetalera a través del tiempo.

El café se produce en Colombia en las vertientes de las tres cordilleras en las que se dividen los Andes, al entrar al país. La zona cafetalera está ubicada entre

los 1,000 y 2,000 metros sobre el nivel del mar, en donde se dan temperaturas promedias de 17 a 22 grados centígrados y precipitaciones de 1,500 a 2,500 milímetros anuales, distribuidas a lo largo del año.

Por la diversidad de climas y regiones geográficas, en Colombia no se puede hablar de una sola época de cosecha al año, como sucede en otros países cafeteros. La altura sobre el nivel del mar y los períodos de lluvia y verano, dan como resultado permanentes floraciones de mayor o menor intensidad, que a su vez determinan períodos de cosechas diferentes. Esta diversidad permite proveer al mercado mundial de café colombiano fresco, durante todo el año.

Mano de Obra

El café es el producto agrícola que genera la mayor cantidad de empleo en el campo generando el 11% del total de las cadenas agroproductivas de Colombia, en donde la familia ha sido la base del trabajo en las fincas cafetaleras y cerca de 350,000 hogares se benefician de su cultivo. El café se produce en Colombia desde 1720.

Por muchos años, el café ha sido el motor del desarrollo de Colombia. Y aunque en los últimos años su participación en la economía ha decrecido, dado que el país ha diversificado sus exportaciones, el café continúa siendo el primer producto del sector agropecuario y prácticamente, el primer generador de riqueza y empleo en la zona cafetera.

En Colombia, el 70% del costo total de producción corresponde a la mano de obra.

Nivel Tecnológico

El apoyo tecnológico recibido por los productores cafeteros a ayudado a asegurar la sostenibilidad de la producción, preservar los recursos naturales, mediante la generación de tecnologías limpias, conservar y mejorar la calidad y capacidad competitiva del café.

En la actualidad, los cafeteros colombianos pueden adoptar una serie de soluciones tecnológicas en cada uno de los pasos del beneficio las cuales en su conjunto, constituyen la solución óptima al problema de la contaminación ambiental en las regiones cafeteras del país.

Las tecnologías desarrolladas no han reducido la generación de empleo en la producción cafetera pero sí la han hecho más eficiente. Por otra parte, el reducido empleo de insumos especialmente de agroquímicos, gracias al desarrollo de variedades resistentes a enfermedades como la variedad colombiana, el sistema de manejo integrado de arvences y de la broca del café y al uso racional de fertilizantes químicos y abonos orgánicos, como producto del desarrollo de los análisis químicos del suelo, hacen de las técnicas utilizadas en la caficultura colombiana, una tecnología no intensiva en el empleo de insumos o maquinarias agrícolas.

El conjunto de opciones tecnológicas para las distintas explotaciones cafeteras ha permitido que los costos de producción del café colombiano puedan absorber el continuo incremento en los costos de la mano de obra que puedan llegar a constituir hasta el 60% del costo total de producción, independientemente del nivel de tecnología adoptado.

Capital o Financiamiento

Existe una serie de Cooperativas de caficultores y Federaciones que prestan a sus asociados una serie de servicios entre los cuales se encuentra servicios de

ahorro y crédito y asistencia técnica y financiera para el mejoramiento del ingreso y nivel de vida de sus asociados.

Maquinaria, equipos e insumos.

Como se menciona anteriormente las Cooperativas y Federaciones de caficultores proveen de algunos servicios a los caficultores entre los que se destacan también la provisión de insumos agrícolas a través de almacenes de café y adquieren para vender, prestar y repartir entre sus asociados, elementos útiles para la caficultora tales como fertilizantes, semillas, herramientas, empaques, etc.

Estructura Productiva.

La producción de café en Colombia está distribuida en una gran cantidad de pequeñas parcelas que tienen un promedio de 3 hectáreas de café por finca. El 70% de los productores tienen menos de 3 hectáreas, el 23% de 3 a 10 hectáreas y solo un 7% tiene más de 10 hectáreas.

Productividad

Colombia posee una superficie plantada de café de 775,000 hectáreas con un rendimiento de 0.66 Ton/ ha lo que equivale a 14.5 qq / ha. El precio pagado al productor 0.49 US centavos / lib. Americana.

Benchmarking de Factores de la Demanda con Colombia

En estudios realizados en años anteriores indican que el consumo nacional de café en Colombia se encuentra en 1.5 millones de sacos y ha descendido de 3.12 Kilos de café verde por persona en 1987 a 2.4 kilos en 1999.

La disminución en la intensidad del consumo se origina principalmente en el consumo de otras bebidas alternativas.

La cultura y la tradición del consumo en el mundo es de mezclas de cafés de diferentes orígenes. A nivel mundial existe un mercado de cafés especiales, los cuales surgieron como respuesta a consumidores que buscaban una bebida con un sabor en taza diferente. Los cafés especiales tienen características que los distinguen del común de los cafés y por ellas los clientes están dispuestos a pagar un precio superior.

En Estados Unidos, de un consumo total de café de 18 millones de sacos, entre 3 y 3.5 millones de sacos corresponden al segmento de los especiales. Actualmente Colombia contribuye con el 40% de este mercado. Dentro de los cafés especiales se encuentran los orgánicos, los cuales se caracterizan por ser cultivados bajo un ambiente libre de agroquímicos. El mercado mundial de orgánicos no supera los 100,000 sacos anuales; de éstos Colombia aporta 14,000 sacos, en promedio al año. El tamaño de este mercado es muy reducido.

El consumo mundial de café durante los últimos años ha crecido muy lentamente. Hoy en día se sitúa en niveles ligeramente por encima de 100 millones de sacos de 60 kilos de café verde por año.

Estados Unidos es el primer consumidor de café colombiano; sus importaciones están en promedio anual de 3 millones de sacos de 60 kilos de café verde. El consumo per cápita en los Estados Unidos está en 4 kilos.

Debido a los problemas económicos, Alemania ha experimentado una disminución del consumo total de café y un cambio en las mezclas por parte de los tostadores, utilizando un café de menor precio y menor calidad. En los hogares alemanes, en los últimos años, ha pasado el consumo de 360,000

toneladas a 315,000 toneladas de café. El consumo per. cápita en Alemania es cercano a los 7 kilos.

Japón ha mantenido su volumen de importación en 1.2 millones de sacos de 60 kilos de café verde. La participación del café colombiano se acerca al 20% en un mercado de 6 millones de sacos. El consumo per. Cápita en el Japón es de aproximadamente 3 kilos.

China se encuentra en niveles bajos de consumo. Las ventas realizadas en el período 1989 – 1997 (17,661 sacos – 238,683 sacos), muestran un crecimiento potencial interesante: la mayor parte del consumo es café instantáneo y representa el 91% de las ventas. Una alta proporción del café importado por la China es Robusta, por cuanto el consumidor aún no distingue calidades y no está dispuesto a pagar precios altos.

Corea del Sur se caracteriza por una demanda en donde predomina el consumo de café instantáneo. Ha presentado una evolución positiva en las exportaciones, pasando de 4,600 toneladas en 1984 a 17,100 toneladas en 1995. En el año 96 tuvo una ligera disminución en las importaciones de café, debido a la política de reducción de inventarios adoptada por las grandes comercializadoras del grano.

El consumo coreano en promedio es de dos tasas semanales; los lugares preferidos para tomar café son las cafeterías y la oficina, antes que el hogar.

Exportaciones del café colombiano (Millones de sacos de 60 kilos de café verde)

Países	Año 2000 / 2001
Estados Unidos	2.95
Alemania	1.79
Japón	1.22
Holanda	0.23
Bélgica	0.63

Francia	0.28
Canadá	0.47
Suecia	0.25
Italia	0.24
Reino Unido	0.23
España	0.19
Otros	0.96

Total 9.44

Benchmarking de Estrategia de la Empresa, Estructura y Rivalidad con Colombia.

El sector cafetero de Colombia ha venido reestructurando sus estrategias, que en forma sintetizada se presentan a continuación:

- Mejoramiento del capital humano, especialmente en aspectos de educación y capacitación de productores, trabajadores, administradores y extensionistas.
- Incorporación de una visión de cadenas productiva en la formulación de las política cafetera.
- Impulso a la reestructuración desde las regiones y los municipios cafeteros.
- Adecuación de normativas e institucionalidad del sector cafetero al proceso de reestructuración.
- Establecimiento de una estrategia comercial en los niveles de distribución y diversificación de calidades.

Benchmarking de Industrias Relacionadas y de Apoyo con Colombia

Existen entidades asociadas al sector cafetero, como:

- La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia quienes ejercen su dirección y orientación a través de: Los comités municipales, Los comités departamentales, La gerencia general, El comité ejecutivo, El comité Nacional de cafeteros y El congreso Nacional de cafeteros. Creada como una entidad de

derecho privado, de carácter gremial, sin ánimo de lucro, con el objetivo principal de defender la industria cafetera colombiana.

- EL Centro Regional de Estudios Cafeteros y Empresariales CRECE

- El Comité Nacional de Cafeteros que es la máxima autoridad de la Federación, para todo lo relacionado con la ejecución del contrato de administración del Fondo Nacional del Café. Está integrado por representantes del Gobierno Nacional y del Gremio Cafetero. Representan al Gobierno Nacional los Ministros de Hacienda y Crédito Público, Relaciones Exteriores, Comercio Exterior y Agricultura; el Jefe del Departamento Nacional de Planeación y el Gerente de la Caja de Crédito Agrario.

- Centro Nacional de Investigaciones de Café, “ Pedro Uribe Mejía” CENICAFÉ. Sus principales responsabilidades son: a) Asegurar la sostenibilidad de la producción en las zonas cafetaleras b) Disminuir los costos de producción, cosecha y post – cosecha c) Preservar los recursos naturales (suelo, agua, flora y fauna) de la zona cafetalera, mediante la generación de tecnologías limpias y

- d) Conservar y mejorar la calidad y capacidad competitiva del café y de otros productos propios de la zona cafetalera.

- Asociación de Exportadores de café de Colombia ASOEXPORT, agrupa los exportadores debidamente acreditados ante la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, con licencia de exportación vigente, como también las entidades que se dedican habitualmente a los negocios de compra, venta y exportación de café.

- Expocafé Ltda. Actualmente, esta empresa ocupa el tercer lugar entre los exportadores privados de café en Colombia, con una participación del 8% en las exportaciones totales de café del país.

Benchmarking del Papel del Gobierno con Colombia

El gobierno participa en el Comité Nacional de Cafeteros que es la máxima autoridad de la Federación, donde tienen asiento en el comité como invitados

especiales, el Contralor General de la República. El Ministro de Hacienda y Crédito Público tendra tantos votos como sea posible para equilibrar el poder de voto entre el gobierno y los representantes cafeteros. Cuando ocurran empates en una votación, los dirimirá el Presidente de la República.

El Fondo Nacional del Café, creado en 1940, un contrato firmado entre la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia con el Gobierno y destinado a la defensa, protección y fomento de la industria cafetera colombiana renovándose cada diez años; opera como un instrumento estabilizador de la producción de café, de su comercio interno y externo y del ingreso del productor. El Fondo interviene en el mercado cafetero nacional y del exterior con el fin, no solo de promover el consumo del producto, sino de regular la oferta y la demanda del café y buscar un régimen estable de precios internos.

En este contrato la Federación se compromete a prestar los siguientes servicios para beneficio de la industria cafetera y la población de sus zonas de influencia:

- De beneficio gremial
- Experimentación e investigación científica en todos los ramos relacionados con el cultivo, beneficio, almacenamiento e industrialización del café y de sus subproductos y otros aptos para la zona cafetera.
- Extensión y divulgación de las mejores prácticas y técnicas para la adecuada explotación de las fincas cafeteras.
- Promoción y financiamiento de los programas de diversificación y beneficio en la economía de las zonas cafeteras y las regiones aledañas.
- Fomento y apoyo al cooperativismo caficultor como instrumento para la promoción gremial y del mejoramiento social de las comunidades.
- Vigilancia y ordenamiento del comercio y regulación del consumo interno del café y de la industria torrefactora.
- Educación, saneamiento ambiental, salud y mejoramiento de las condiciones de la población campesina en zonas cafeteras.
- Reforestación de las cuencas hidrográficas.

Benchmarking del Posicionamiento Competitivo con Colombia

En relación con los países de destino de las exportaciones, Estados Unidos, Alemania y Japón son los principales compradores de café verde con una participación de 64% del total exportado por Colombia, seguidos en orden de importancia por Canadá, Bélgica y Luxemburgo, Holanda, Francia, Suecia, España, Italia y el Reino Unido, estos últimos representando en conjunto el 26% de la participación total.

En relación con las exportaciones de los otros dos productos, los principales compradores de café sin tostar, sin descafeinar son Estados Unidos (74%) y España (22%); los de café tostado, sin descafeinar, molido son Francia (40%) y Estados Unidos (17%). Las exportaciones a Francia y España tienen importantes tasas de crecimiento positivas.

El índice de competitividad en el 2002 es de 3.29

2.4 Matriz Resumen de Benchmarking Nicaragua, Costa Rica y Colombia

Para obtener una mejor visualización de la comparación realizada mediante Benchmarking, entre los tres países se presenta el siguiente cuadro:

Cuadro No. 11

BENCHMARKING		
COSTA RICA	NICARAGUA	COLOMBIA
Recursos Naturales: Tierras fértiles, con altura y clima adecuados, suficientes niveles pluviales. Posición geográfica privilegiada; sin embargo, debido al crecimiento de pueblos y ciudades la hacen encarecer.	Recursos Naturales: Tierras fértiles, baratas, con altura y clima adecuados, suficientes niveles pluviales. Posición geográfica privilegiada.	Recursos Naturales: Tierras fértiles pero con problemas de erosión por la alta precipitación pluvial y las pendientes del terreno. Alturas adecuadas
Mano de Obra: Cada día más escasa y costosa, debido al desarrollo que va alcanzando en otras industrias.	Mano de Obra: Suficiente, calificada y barata.	Mano de Obra: Suficiente, el sector café es el primer generador de empleo en el sector agropecuario, sin embargo, el costo es alto representa el 70% del costo total de producción
Infraestructura y tecnología: Poseen maquinaria moderna. Tienen una gran cantidad de pequeños transportistas que trabajan para sacar el café. Maquinarias y almacenamientos adecuados, no así en infraestructura vial y portuaria. Alto nivel tecnológico.	Infraestructura y tecnología: No se poseen carretera ni vías de acceso adecuados, los beneficios están obsoletos, algunos tienen hasta 40 años. No transporte adecuado para sacar la producción. Bajo nivel tecnológico, y no existe infraestructura portuaria adecuada.	Infraestructura y tecnología: Desarrolladas que ayudan a asegurar la sostenibilidad de la producción y preservar los recursos naturales.
Productividad: El rendimiento en quintales por hectárea es de 31.8.	Productividad: El rendimiento es de 16.7 qq/ha.	Productividad: El rendimiento es de 14.5 qq/ ha.
Financiamiento: No tienen financiamiento a largo plazo, esto significa que faltan recursos para financiar renovaciones de plantaciones viejas e infraestructura para riego. A corto plazo no hay consistencia en el financiamiento.	Financiamiento: Productores no han podido saldar sus cuentas con la banca privada y casas comerciales. Pequeños productores deben 70 millones de USD. Tasas de interés del 10.5% al 13% anual.	Financiamiento: Existen Cooperativas de caficultores y Federaciones que prestan a sus asociados servicios de ahorro y crédito, asistencia técnica y financiera y provisión de insumos agrícolas.

BENCHMARKING (Cont.)		
COSTA RICA	NICARAGUA	COLOMBIA
<p>Estrategias:</p> <p>Sus estrategias para la competencia interna es mantener el éxito en el aprovisionamiento de materias primas.</p> <p>Integrarse a las exportaciones para ser más eficientes y estar mejor informados y preparados para fijar precios.</p>	<p>Estrategia:</p> <p>Debido a la crisis que afecta el sector cafetalero, el Gobierno está buscando alternativas como la implantación de clusters, y el cultivo de café orgánico.</p>	<p>Estrategia:</p> <p>Mejorar el capital humano, incorporar visión de cadenas productivas, establecimiento de una estrategia comercial en los niveles de distribución y diversificación de calidades.</p>
<p>Industrias Relacionadas y de Apoyo: Tienen gran cantidad de proveedores, que suplen todo lo que las empresas agrícolas y procesadoras necesitan para instalarse y operar eficientemente. La mayoría de productos son de fabricación local.</p>	<p>Industrias Relacionadas y de Apoyo: Pocas organizaciones que brinden apoyo a los productores, tales como Unión de Cafetaleros, UNCAFENIC, ACEN.</p> <p>Falta de empresas que transporten la producción hacia los beneficios y/o centros de comercialización. No existe transporte marítimo ni empresas relacionadas que ofrezcan algunos insumos básicos como los sacos para exportación, los cuales son comprados en el extranjero.</p>	<p>Industrias Relacionadas y de Apoyo: Cuentan con gran cantidad de entidades asociadas al sector cafetalero que tienen como objetivo defender la industria cafetalera, proporcionándoles los recursos y asistencia técnica necesaria para la sostenibilidad de la producción, conservar y mejorar la calidad y capacidad competitiva del café.</p>
<p>Papel del Gobierno: Existen varias instituciones gubernamentales que interactúan con la industria, además del ICAFE. Entre las más importantes está el Ministerio de Salud, que vela por el cumplimiento de la legislación que protege la salud pública.</p>	<p>Papel del Gobierno: El Gobierno ha estado tratando de consolidar dos clusters territoriales a fin de apoyar la constitución de la Cámara del Café y esta promoviendo programas en un intento por reactivar la competitividad del café.</p>	<p>Papel del Gobierno: El gobierno participa activamente en el Comité Nacional de cafeteros que opera como un instrumento estabilizador de la producción de café, de su comercio interno y externo y del ingreso del productor.</p>

BENCHMARKING (Cont.)		
COSTA RICA	NICARAGUA	COLOMBIA
Posicionamiento Competitivo: Es reconocido globalmente como un proveedor confiable de café de buena calidad. La buena imagen que por muchos años ha tenido, le ha permitido desarrollar una demanda internacional fuerte y estable.	Posicionamiento Competitivo: Recientemente ha empezado a ocupar un importante lugar en la producción de café orgánico, cuyo precio es superior al genérico. Cultiva el café sombra que es un café de alta calidad y que tiene alta demanda en el mercado internacional.	Posicionamiento Competitivo: Reconocido mundialmente como abastecedor de café de buena calidad y por la diversificación de su producto en el segmento de cafés especiales. Además, debido a la diversidad de su clima y regiones geográficas puede cosechar varias veces al año, lo que le permite abastecer al mercado durante todo el año de sus productos.
Índice de Competitividad Global: Para el año 2002 fue de 3.94	Índice de Competitividad Global: En el año 2002 fue de 2.4	Índice de Competitividad Global: Es de 3.29 para el 2002

2.5. Análisis Comparativo de Competitividad entre Nicaragua, Costa Rica y Colombia

Se realizó un análisis comparativo de los factores que más influyen en la competitividad entre Nicaragua, Costa Rica y Colombia encontrándose que Nicaragua ocupa el último lugar (ver cuadro a continuación).

ANÁLISIS COMPARATIVO DE COMPETITIVIDAD

FACTORES	PESO	NICARAGUA		COSTA RICA		COLOMBIA	
		CALIFICACIÓN	PESO PONDERADO	CALIFICACIÓN	PESO PONDERADO	CALIFICACIÓN	PESO PONDERADO
PRODUCTIVIDAD	0.05	3	0.15	4	0.2	2	0.1
INFRAESTRUCTURA	0.1	2	0.2	3	0.3	4	0.4
CALIDAD	0.1	2	0.2	3	0.3	4	0.4
DISPONIBILIDAD DE MANO DE OBRA	0.05	3	0.15	2	0.1	4	0.2
UBICACIÓN GEOGRÁFICA	0.03	3	0.09	3	0.09	4	0.12
CONDICIONES AGROCLIMÁTICAS	0.15	2	0.3	3	0.45	4	0.6
APOYO DEL GOBIERNO	0.1	1	0.1	3	0.3	3	0.3
INTEGRACIÓN DEL GREMIO	0.02	1	0.02	3	0.06	4	0.08
CAPACIDAD GERENCIAL Y TÉCNICA	0.05	2	0.1	3	0.15	4	0.2
EXPERIENCIA	0.05	1	0.05	2	0.1	4	0.2
TECNOLOGÍA	0.15	2	0.3	3	0.45	4	0.6
FINANCIAMIENTO	0.15	1	0.15	2	0.3	3	0.45
TOTAL	1		1.81		2.8		3.65

2.6 Matriz de Impacto Cruzado (FODA)

	Fortalezas	Debilidades
	1. MANO DE OBRA CALIFICADA 2. Condiciones agrícolas apropiadas (clima, tierra, altura, precipitación pluvial) 3. Ubicación geográfica privilegiada 4. Inversión productiva existente 5. Condiciones agro ecológicas acordes con la conservación del medio ambiente 6. 90% del café se siembra bajo sombra, lo que favorece la calidad del producto. 7. Prestigio de la calidad del café a nivel Internacional	1. FALTA DE FINANCIAMIENTO 2. Tecnología obsoleta 3. Carencia de apoyo del Gobierno (busca de nuevos mercados, infraestructura, políticas de financiamiento, legislación, etc.) 4. Falta de cultura para producir café de alta calidad y de consumirlo localmente. 5. Falta de integración y desarrollo de la mentalidad del sector empresarial 6. Altos costos de producción en comparación con Colombia. 7. Falta de innovación en la producción y comercialización del producto.
Oportunidades	Oportunidades/Fortalezas	Oportunidades/Debilidades
1. Ampliar los mercados produciendo cafés de acuerdo a la demanda. 2. Contribuir al desarrollo sostenible de la biodiversidad 3. Diversificación de fincas de café hacia nuevos productos 4. Crear nuevas plantas para industrializar el café 5. Disposición de los organismos internacionales en prestar asistencia técnica y económica. 6. Contribuir al mejoramiento del ranking de competitividad.	1. Producir cafés de alta calidad, preservando el medio ambiente. 2. Crear capacidades técnicas para el cultivo de café, con apoyo de entidades nacionales y organismos internacionales. 3. Ofertar otros tipos de productos agrícolas y no agrícolas para la diversificación de las fincas. 4. Comercializar y promocionar la calidad del café nicaragüense, a nivel local e internacional. 5. Crear la infraestructura necesaria para la ampliación de los mercados	1. Obtener financiamiento a bajas tasas de interés, a través de la banca comercial y/u organismos internacionales. 2. Crear la infraestructura adecuada para el desarrollo y éxito del cluster. 3. Realizar campañas de sensibilización para la integración del sector cafetalero, de manera que juntos puedan enfrentar las variaciones de precios de los mercados, así como apoyarse en situaciones imprevistas. 4. Reducir costos de producción 5. Desarrollar las capacidades gerenciales para el control y uso eficiente de los recursos.

Amenazas	Fortalezas/Amenazas	Debilidades/Amenazas
<p>1. Variación de precios del café, de insumos y equipos en el exterior.</p> <p>2. Agresividad de las trasnacionales</p> <p>3. No cumplir con los principios de sostenibilidad ecológica requerida por potenciales y existentes compradores</p> <p>4. Competencia de los países que producen cafés de alta calidad.</p> <p>5. Que el país salga del mercado internacional, sino cumple con los estándares establecidos.</p> <p>6. Que la oferta sea mayor que la demanda</p> <p>7. Desconocimiento del café nicaragüense debido a la falta de marcas, registro de licencias de productores y certificación de fincas que identifiquen nuestro café a nivel internacional.</p>	<p>1. Desarrollar la industria torrefactora, con el apoyo del Gobierno, los productores y empresas privadas de los países consumidores.</p> <p>2. Protegerse de la competencia aprovechando las ventajas comparativas y vigilando las actividades de los competidores en el mercado.</p> <p>3. Mantener una política de aranceles adecuada para la importación de materias primas, insumos y servicios básicos a fin de mantener precios competitivos.</p>	<p>1. Utilización de nueva tecnología de bajo costo y que contribuya a la conservación del medio ambiente.</p> <p>2. Promover y comercializar mediante el establecimiento de marcas, registros y licencias a los productores, así como certificaciones de fincas para acceder a los mercados internacionales.</p> <p>3. Promover la inversión para el desarrollo del cluster (turismo, ecoturismo, hoteles, restaurantes, centros de capacitación, etc.).</p> <p>4. Creación de un Fondo Nacional de Cafetaleros para hacerle frente a la variación de precios, renovación de cafetales e imprevistos.</p>

CAPÍTULO III

3.1 ESTRATEGIAS PARA EL POSICIONAMIENTO DEL CAFE

Después de haber evaluado el clima de competitividad y realizado el análisis FODA, se encontraron debilidades como: dificultad y/o desconocimiento de los canales de comercialización, falta de financiamiento, baja tecnología, falta de promoción local e internacional, falta de certificaciones de fincas y del café, falta de asistencia técnica en la cadena productiva del café, incremento de la deforestación, las cuales tienen que ser superadas mediante las siguientes estrategias:

- I. Instalación de cluster
- II. Promoción de la calidad del café nicaragüense y su comercialización
- III. Sensibilización del manejo integral del cultivo del café
- IV. Fortalecimiento de capacidades técnicas, gerenciales, Administrativas y de infraestructura
- V. Posicionamiento Internacional del Café
- VI. Desarrollo de torrefactoras

A continuación se presenta un Plan para el cumplimiento de las estrategias en un período de 10 años:

3.2 Estrategias para el Posicionamiento del Café (Período: 2005-2015)

Item	Descripción	A ñ o s									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I	Instalación del clúster										
a.	Inversión de los sectores integrados										
b.	Mejoramiento de infraestructura externa (vías de acceso, puertos, servicios básicos, comunicaciones, etc.)										
c.	Financiamiento										
II.	Promoción de la calidad del café nicaragüense y su comercialización										
a.	Promover café de calidad										
b.	Obtener Certificaciones que apoyen su diferenciación										
c.	Desarrollar programas de promoción del consumo local Y para turistas del café de especialidades										
d.	Crear nuevos nichos de mercado para cafés especiales										
e.	Mejorar y divulgar los canales de comercialización										
III.	Sensibilización del manejo integral del cultivo del café										
a.	Fomentar la cultura de calidad en los productores										
b.	Promover la utilización de sistemas y tecnologías de producción priorizando tecnologías de bajo costo y amigables al medio ambiente										
c.	Fomentar la equidad social y de género										
d.	Impulsar con incentivos programas de reforestación y conservación de agua y de suelos										
e.	Promover la producción con responsabilidad social (cero trabajo infantil, viviendas dignas para los trabajadores, etc.)										
IV.	Fortalecimiento de capacidades técnicas, gerenciales, administrativas y de infraestructura interna										
a.	Diseño y remodelación de beneficios										
b.	Desarrollo de Programas de asistencia técnica en la cadena productiva										
c.	Desarrollo de Programas de capacitación gerencial y Administrativo										
d.	Mejoramiento de la calidad (laboratorios de catación, de De suelos, etc.).										
V.	Posicionamiento Internacional del Café										
a.	Garantizar la calidad del café en cada uno de los procesos										
b.	Conocimiento y diagnóstico de las tendencias del mercado										
c.	Realizar estudios para el mejoramiento continuo de la calidad del café.										
VI.	Desarrollo de torrefactoras										
a.	Realizar estudios de factibilidad para ampliar la oferta De café industrializado.										

CAPITULO IV

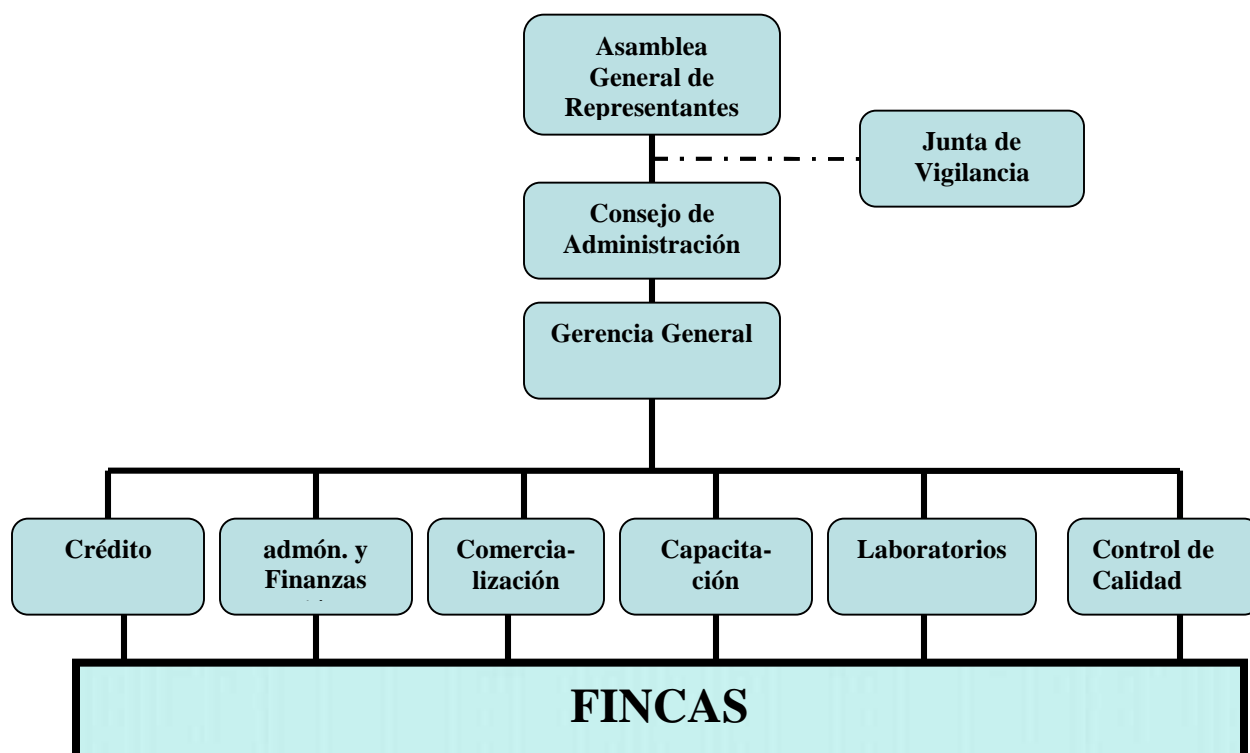
4.1 PROPUESTA DE FACTORES DE COMPETITIVIDAD

Para el éxito del desarrollo del cluster se requiere la formación de un Organismo representativo de todos los sectores involucrados que le den monitoreo y seguimiento, así como la formación de una Comisión que se encargue de la realización de Planes de Contingencia para prevenir imprevistos casuales como desastres naturales, cambios tecnológicos, políticos, climáticos, etc.

4.1.1 Organización

Para los pequeños, medianos y grandes productores se propone la integración en cooperativas o asociaciones de grupo, para apoyarse mutuamente de manera que juntos puedan enfrentar los mercados, sacar las cosechas, obtener insumos a menos precio, estar enterados de las tendencias en el mercado, así como apoyarse en situaciones imprevistas.

Se propone la siguiente estructura:



4.1.2 Tecnología

De acuerdo a Estudio realizado por el INCAE en octubre del 2000, se debe utilizar 2 m³ de agua por quintal oro; sin embargo actualmente se esta utilizando 4.88 m³ por quintal, por lo cual proponemos la implementación de una nueva tecnología los beneficios húmedos que utilice menor cantidad de agua la cual consiste en el sistema de reutilización del uso del agua.

Por otra parte, se propone estudiar la posibilidad de instalar beneficios secos para racionalizar el agua.

Se plantea la supervisión y el control de la calidad del grano en las fincas de café para dar soluciones inmediatas capacitando al personal involucrado en la actividad o corrigiendo situaciones imprevistas, que contribuyan a mantener la calidad del grano.

Asimismo, se propone la reducción de la cantidad de agua y la separación de sólidos (pulpa), mediante el empleo de tanques sedimentadores, los cuales deben de ser de carácter obligatorio para todas las fincas que tengan despulpadoras.

La pulpa puede ser utilizada para abono orgánico, para alimento animal y como combustible, por lo cual se propone realizar estudios para analizar su rentabilidad, de manera que productores que no sean competitivos para la exportación de café puedan realizar este tipo de actividad.

4.1.3 Producción

Se necesita realizar análisis de suelos para identificar las deficiencias existentes en los suelos y de esta manera recomendar el fertilizante adecuado.

Se propone especializar a las fincas en la producción de cafés especializados como: orgánicos y gourmet y convencional como: de altura (SHG-Matagalpa), lavado, SHB tipo caribe y el corriente, los cuales son los más cotizados en el mercado extranjero, a fin de producir para los diferentes tipos de mercado que demanda el café nicaragüense.

Se debe involucrar en el apoyo técnico en las fincas a la Universidad Agraria, técnicos ambientales y especialistas en café para realizar investigaciones científicas para analizar las causas de la baja productividad, de manera que se puedan realizar capacitaciones, innovaciones, o cambios tecnológicos que incrementen la misma.

Además, el Gobierno debe cumplir con los cafetaleros de acuerdo a lo establecido en la Ley No.368 Ley del Café, Capítulo III Arto. 4

“el cincuenta por ciento de los costos de adquisición de maquinaria y equipamiento para la producción y procesamiento del café, que eviten la contaminación del medio ambiente, será deducible del impuesto sobre la Renta (IR), del productor que haga tales adquisiciones

Esta deducción podrá afectar hasta un máximo del 50% del total del IR que corresponda pagar a los productores en cada ejercicio fiscal, debiendo estos pagar la diferencia entre lo aplicado en este concepto y su impuesto sobre la renta correspondiente a ese período. Tal deducción se hará efectiva en los períodos fiscales necesarios, hasta cubrir el porcentaje indicado en el párrafo anterior”.

4.1.4 Rentabilidad

Las utilidades del café orgánico y del café gourmet (ver cuadro No 5 y 6 página 33), se calculan entre el 58.4% y 61%, respectivamente. Por lo tanto, se propone aumentar la producción de estos tipos de cafés, requiriendo para ello la producción a gran escala de abono orgánico. Esta actividad la pueden realizar aquellos productores que no sean competitivos en la producción de café.

Además, se propone continuar produciendo los diferentes tipos de cafés convencionales que más demanda el mercado extranjero como: lavado, SHG-Matagalpa de altura, SHB tipo caribe y el tipo corriente.

Sin embargo, para lograr la rentabilidad de los productores que producen el café convencional, se requiere realizar un estudio para analizar los costos de administración y de producción en las fincas, a fin de bajar los mismos.

Por otra parte, se propone la creación de un Fondo para los Cafetaleros, en el cual se deposite el margen incremental del precio de café en los períodos que el mercado internacional pague buenos precios, de manera que puedan estar disponibles en épocas en que baje el precio del mismo, y que el productor continúe produciendo.

Es importante, que a lo inmediato se brinde financiamiento a los productores.

4.1.5 Comercialización

Para mejorar la comercialización, se propone la promoción de la calidad del café a nivel local e internacional, previa obtención de las certificaciones de cafés, de fincas y de productores, correspondientes. Además, se propone la publicidad y participación en los diferentes eventos internacionales relacionados con la promoción del café.

Además, es importante el apoyo del Gobierno para la apertura de nuevos mercados así como estrechar las relaciones comerciales con los mercados existentes. Hacer una revisión en los aranceles que se pagan en la comercialización, además es necesario disminuir los trámites burocráticos de exportaciones que ahorre tiempo y costo. Mejorar la infraestructura para el éxito de la comercialización de manera que se puedan acortar los tiempos de entrega del producto.

Asimismo, es importante que el Gobierno y la Empresa Privada incentiven el turismo en la región para que se consuma el café nicaragüense.

Ofrecer capacitación para que el productor conozca y aplique técnicas de mercadeo y comercialización en las fincas, además de que se mantenga informado del comportamiento de los precios en el mercado internacional, de forma que pueda establecer sus estrategias anticipadamente.

4.1.6 El Papel del Sector Privado

*La contraparte al gobierno es un sector privado que comprenda el reto futuro, es el incremento continuo en la productividad e innovación en cada una de las empresas del sector agroindustrial. Esta comprensión se debe traducir en acciones concretas, tanto a nivel estratégico como operativo, en cada empresa individual. La acción del sector privado también se debe expresar por medio de las cámaras y asociaciones en proyectos de conjuntos con el gobierno que redunden en un mejoramiento del clima de negocios para el sector.*¹⁴

La integración del sector privado es esencial en el éxito del conglomerado, ya que su participación como empresas individuales o como cámaras o asociaciones pueden mejorar el ambiente general, dando apoyo en el

¹⁴ Fuente: INCAE, Clima de Negocios para una Agroindustria más Competitiva en Centroamérica, José Alfredo Sánchez y Luis Figueroa)

establecimiento de instituciones de capacitaciones vocacionales, técnicas, turísticas y otras similares.

4.1.7 El Papel de los Imprevistos

Los imprevistos surgen de eventos repentinos que influyen en la posición competitiva de ciertas empresas que saben moverse ante los cambios. Estos eventos pueden ser nuevos inventos tecnológicos, cambios en las tendencias de los mercados, decisiones políticas, guerras, eventos de la naturaleza, etc. ¹⁵

La nación que puede convertir acontecimientos casuales en ventajas competitivas tiene mayores posibilidades de contar con el diamante más favorable... ¹⁶

Nicaragua es sensible a muchos cambios humanos y naturales, por muchos años ha sufrido terremotos, huracanes, sequías, inundaciones, guerras, problemas políticos e influencias de los cambios externos tales como políticos, económicos, tecnológicos, etc. El sector cafetalero no está al margen de estos problemas, por lo cual se hace necesario tomar medidas que coadyuven a minimizar los desastres o tomar ventajas de la situación, de tal manera que éste salga adelante.

4.1.8 Fuentes de Financiamiento

Para elevar el nivel de productividad, incrementar sus utilidades y contribuir al desarrollo del cluster los productores deben tener acceso a alternativas viables de financiamiento, de manera que puedan enfrentar sus compromisos financieros sin afectar su rentabilidad.

¹⁵ Idem

¹⁶ Fuente: Sitio WEB: www.rekursosa.com./documentos/6_1.htm

El Gobierno, la banca privada y con el apoyo de organismos donantes debe apoyar al sector con bajas tasas de interés, de manera que las fincas puedan mantener la sostenibilidad económica.

En cuanto a las deudas de los productores, el Gobierno en conjunto con la banca debe buscar soluciones viables como la reestructuración de sus deudas, a fin de que éstos puedan pagar y también continuar produciendo.

4.1.9 El Papel de la Comunidad Donante

La Comunidad Donante ha jugado un papel muy importante en el desarrollo económico y social de Nicaragua; por lo cual se hace necesario integrarla en el cluster del café hasta su etapa de formación para que tenga un mayor éxito. Esto se lograría mediante sus contribuciones de asistencia técnica y económica.

4.1.10 El Papel de la Sociedad en la Conservación de los Recursos Naturales

Conservación de Suelos

De continuar el ritmo presente de destrucción de los últimos bosques, Nicaragua podría perder rápidamente su potencial agropecuario. Si por el contrario, se pretende mantener y recuperar la capacidad productiva, los procesos de deforestación y erosión tienen que ser prontamente revertidos. Esto implica importantes desafíos para el Estado y la sociedad nicaragüense:

- ampliar el marco de la legislación ambiental con la definición de incentivos que valoricen el bosque y estimulen la conservación de las superficies naturales remanentes, la restauración ambiental de las tierras de ladera y el aprovechamiento forestal y leñero sostenible;
- promover un ordenamiento de la tenencia y uso de la tierra que alivie la presión sobre los últimos reductos boscosos, con un enfoque orientado a mitigar la pobreza y de respeto a los derechos comunitarios indígenas;

- aplicar políticas y mecanismos de mercado que promuevan la transformación tecnológica de las fincas hacia sistemas de producción agrosilvopastoril eficientes y sostenibles;
- promover planes y programas de ordenamiento territorial que acerquen la explotación de la tierra a su vocación, invirtiendo para establecer sistemas productivos que generen una renta suficiente para aliviar la pobreza e incitar un círculo virtuoso de producción sostenible para restauración ambiental y desarrollo humano.

Conservación del Agua

En teoría, Nicaragua dispone del agua suficiente para satisfacer las necesidades actuales y futuras del desarrollo humano, incluyendo los usos domésticos, industriales y de riego. La precipitación anual promedio es de 2,100 mm y la escorrentía superficial es estimada entre 4,600 y 5,500 m³/s. Esto significa que en teoría el volumen de agua pluvial disponible per cápita oscila entre los 33,000 y 43,000 m³/año. El agua subterránea presente en los principales acuíferos conocidos llega a 71.5 m³/s o 2,200 millones de m³/año.¹¹

Esta aparente abundancia contrasta paradójicamente con la situación efectiva. Pese a los avances de las últimas décadas en materia de suministro de agua potable, en 1998 el 12% de la población urbana y el 66% de la rural no tenían acceso permanente a agua sanitariamente segura.

Varias razones explican que un país rico en agua padezca limitaciones de disponibilidad real: las lluvias no se distribuyen de modo uniforme en el tiempo y el espacio; no sólo son menos abundantes en la zona más densamente poblada del Pacífico, que tiene una estación seca más larga que la región del Caribe, sino que la calidad del agua se deteriora debido a una combinación de factores como la ausencia de sistemas apropiados de alcantarillado, la disposición inapropiada de desechos, los efluentes tóxicos de algunas industrias y la contaminación de los cuerpos de agua superficiales y subterráneos.

El drenaje natural de las aguas pluviales ocurre según la topografía del terreno dentro de unidades geomorfológicas llamadas cuencas hidrográficas.¹² La deforestación y la consecuente erosión del suelo observadas en muchas cuencas favorecen las escorrentías violentas, incrementan la evaporación y reducen la infiltración que alimenta los acuíferos subterráneos. Esto tiene dos efectos que merman directamente el potencial existente para el desarrollo humano:

- la ampliación de las zonas afectadas por la sequía y la escasez de agua: al deforestar una cuenca, se altera su ciclo hidrológico y sus condiciones microclimáticas; los cuerpos de agua superficial desaparecen o se vuelven intermitentes y el nivel de las aguas subterráneas baja; hoy, más del 80% de los ríos del Pacífico sólo llevan agua en época lluviosa; sus cuencas ya no son capaces de retener las precipitaciones y soltarlas gradualmente en tiempo seco, pues la capacidad de retención del suelo ha disminuido; este fenómeno también afecta cada vez más la región central;
- la repetida ocurrencia estacional de crecidas y aluviones: el agua de lluvia no se infiltra y almacena más, sino que se escurre inmediatamente formando cauces y cárcavas; cuando las precipitaciones son intensas y prolongadas, la escorrentía se vuelve violenta y lleva una gran carga de sedimento y lodo, causando inundaciones y derrumbes.

La escasez y la pérdida de la calidad del agua es un problema crítico para el siglo XXI. No sólo se pierden superficie boscosa y suelos productivos, sino que además está faltando el líquido vital. No hay ciudad en el Pacífico y la región Central que no tenga problemas de abastecimiento y de calidad del agua, lo que requiere de inversiones sustanciosas para solucionar esta situación.

Para asegurar a las próximas generaciones el acceso a los recursos ambientales básicos que les permitan satisfacer sus necesidades, es imperativo cuidar el patrimonio actual y hacer un uso sostenible del mismo. Las metas de

cobertura de abastecimiento en agua potable señaladas por el gobierno¹³ no podrán cumplirse de manera sostenida, si no se atacan las causas de fondo de la pérdida de cantidad y calidad de los recursos hídricos del país.

La conservación apropiada de las cuencas hidrográficas es una prioridad urgente. Se requiere una política nacional de manejo y conservación del agua. Su relativa abundancia en el país ha llevado a la percepción social equivocada de que es inagotable y no necesita mayores cuidados. Si la sociedad en su conjunto no reacciona, la situación de escasez que ya afecta a todas las ciudades y amplias zonas rurales podría convertirse en una crisis de enormes proporciones.

Las acciones requeridas siguen dos direcciones principales:

- la gestión adecuada de los recursos disponibles implica un ordenamiento de su uso mediante una planificación maestra del agua que dicte las regulaciones, normas, cuotas y mecanismos de gestión para los diferentes sectores de usuarios, corrigiendo con una perspectiva de equidad social y de sostenibilidad ambiental las distorsiones ocasionadas por el mercado no regulado;
- el aseguramiento de las provisiones futuras exige la gestión diligente de las cuencas productoras de agua, recuperando su balance hidrológico para permitir la recarga de los acuíferos superficiales y subterráneos, detener y revertir la contaminación, controlar las escorrentías y las inundaciones, proteger la biodiversidad acuática y los ecosistemas asociados a los cuerpos de agua, y conservar el potencial energético, turístico y recreativo.

4.1.11 El Medio ambiente y el Desarrollo Humano

El medio ambiente determina oportunidades y limitaciones básicas para el desarrollo humano en términos de calidad del hábitat, potencial de creación de riqueza y seguridad ambiental.

Por medio del uso y explotación de la oferta natural de recursos y las oportunidades, cada generación ejerce una fuerza transformadora en el entorno físico-natural en que actúa. Cuando esa fuerza no es aplicada de forma sostenible, sobreviene el desgaste y la degradación de los recursos ambientales, capital natural de la sociedad. Si la pérdida o daño es muy grave o irreversible, ocurre una depreciación seria de este capital que merma las oportunidades de desarrollo de las generaciones siguientes.

La magnitud e intensidad de los procesos de degradación ambiental - deforestación, erosión del suelo, contaminación del agua, pérdida de la biodiversidad - son determinados por la dinámica de las fuerzas sociales y económicas, y por tanto presentan relaciones complejas y profundas de causa y efecto. En Nicaragua, el deterioro ambiental y la disminución del capital natural están relacionados con los patrones de ocupación y de uso de la tierra y de los recursos naturales, los modelos de producción, distribución y consumo, las relaciones sociales vigentes y las formas de inserción en el mercado internacional.

Las condiciones ambientales básicas

En teoría, Nicaragua presenta condiciones ambientales suficientes y apropiadas para sustentar el desarrollo humano de la población actual, siempre y cuando este acervo sea utilizado de manera racional y sostenible. Siendo un país de baja densidad demográfica, la dotación per cápita de recursos naturales es alta en comparación con el resto de Centroamérica. Sin embargo, ni la población ni el capital ambiental están distribuidos de forma homogénea, lo que establece diferencias en el acceso a los medios y las oportunidades que ofrece el entorno

físico-natural. De hecho, el uso no sostenible de este patrimonio ha causado la pérdida y el desgaste de potencialidades importantes de desarrollo, limitando la posibilidad efectiva del territorio de sostener a mediano y largo plazo una población en rápido crecimiento con los patrones actuales de producción, distribución y consumo.

Prevención y mitigación de riesgos ante las amenazas naturales

Los desastres son problemas no resueltos del desarrollo.” (A. Lavell)

La ubicación geográfica de Nicaragua, su juventud geológica y la inestabilidad climatológica de los trópicos someten de manera recurrente el territorio nacional a los embates de fuerzas tectónicas, vulcanológicas y climáticas, por lo que las contingencias ambientales han sido constantes en la vida de los y las nicaragüenses. Se analizan las principales amenazas naturales presentes y los riesgos que se derivan de ellas, las poblaciones en peligro, las formas de vulnerabilidad que amplifican su inseguridad, y las estrategias y medidas requeridas para prevenir y mitigar estos riesgos.

La recuperación de la economía nicaragüense, en particular del sector agropecuario, y su reorientación hacia prácticas sostenibles requieren una estrategia diversificada. La transformación tecnológica para incrementar la productividad y la competitividad debe ir de la mano con inversiones para restaurar los ecosistemas afectados y reducir la vulnerabilidad causada por esa degradación, con un enfoque dirigido a reducir la pobreza, crear oportunidades de trabajo y ampliar el acceso a los servicios básicos.

Este abanico de propósitos no puede ser logrado solamente por medio de mecanismos de mercado. Es necesario contar con políticas públicas consistentes y complementarias que permitan alcanzar objetivos medibles de crecimiento sostenible y equitativo, y con competencias de planificación económica, social y ambiental capaces de articular los esfuerzos emprendidos desde los diferentes sectores de la sociedad y del Estado.

En el país existen los conocimientos científicos, las tecnologías, las habilidades y las experiencias para iniciar este proceso. Lo que ha faltado es un ambiente favorable en términos de políticas y capacidades institucionales para apoyar las iniciativas creativas e innovadoras de manejo sostenible de los recursos naturales y de aprovechamiento inteligente del potencial ecológico disponible.

El desafío central consiste en crear un ambiente favorable, removiendo los obstáculos que impiden una nueva relación entre la sociedad y su entorno natural. Las intervenciones requeridas no se limitan al ámbito legislativo e institucional, sino que incluyen necesariamente lo local y lo comunitario. Sólo un esfuerzo concertado y planificado entre todos los actores de la sociedad en un ejercicio constante de participación ciudadana, podrá movilizar las energías necesarias para emprender el camino del desarrollo humano sostenible.

Las consecuencias del huracán Mitch obligan a admitir que Nicaragua es altamente vulnerable. Esta vulnerabilidad corresponde a la ausencia de sostenibilidad del modelo de desarrollo vigente. Si continúa el uso inadecuado de los recursos ambientales, se perderán este capital natural y el potencial productivo correspondiente. Reducir la vulnerabilidad económica, social, ambiental e institucional del país significa emprender una transformación tecnológica en todos los sectores productivos para edificar una alternativa basada en los principios del desarrollo humano sostenible.

Algunos requerimientos finales surgen de este análisis:

- Es necesario disponer de indicadores objetivos, verificables y bien sustentados que permitan vigilar la evolución del medio ambiente y los recursos naturales, para saber en qué medida este patrimonio se degrada o se recompone cuando se alcanzan nuevas cotas de crecimiento demográfico y económico;
- Hace falta definir una estrategia nacional concertada para conducir al país hacia el escenario más deseable en términos de desarrollo económico y

social con equilibrio ambiental. Varios escenarios son posibles para el mediano y largo plazo; algunos son evidentemente negativos en términos de bienestar social y calidad ambiental; que Nicaragua se dirija a uno u otro depende de la decisión inmediata de realizar cambios significativos en un conjunto de políticas y en sus mecanismos de expresión institucional, como leyes, reglamentos y estrategias sectoriales, que contribuyan al aprovechamiento sostenible de las oportunidades ambientales del territorio y al mantenimiento de los equilibrios ecológicos fundamentales; las decisiones de hoy influirán de forma determinante en la trayectoria de los procesos actuales que pueden conducir a la degradación ambiental sin provecho ni beneficio económico y social, o hacia el desarrollo humano sostenible.

4.1.12 El café y el Tema Social

Se suele aproximar el nivel de desarrollo humano de una población con base en tres capacidades esenciales, corrientemente apreciadas y sin las cuales nadie puede contar con muchas opciones ni satisfacer sus demás aspiraciones:

- vivir una vida larga y saludable,
- adquirir los conocimientos idóneos para desempeñarse exitosamente,
- disponer de los recursos necesarios para llevar una existencia decente.

Estos tres criterios se combinan en un único indicador, el índice de desarrollo humano IDH.¹⁷

Para la gente, los beneficios del crecimiento son determinados tanto por su calidad como por su cantidad, por aspectos distributivos y productivos. Algunas de las aspiraciones humanas más frecuentes son gozar de una vida larga y saludable, acceder a los conocimientos idóneos para desempeñarse exitosamente y asegurar a su familia condiciones de vida dignas y alentadoras. De la misma forma, el ser humano busca ser libre de elegir entre varias

¹⁷ Informe de Desarrollo Humano Nicaragua 2000, del PNUD

opciones; participar activamente en la vida comunitaria; transmitir a sus hijos un capital de recursos al menos equivalente al que uno disfruta; desarrollar su personalidad, iniciativa y responsabilidad para ser un actor que determine el curso de su existencia en un entorno de libertad y justicia.

La caficultura contribuye a los esfuerzos de reducción de la pobreza de tres maneras principales: facilitador del desarrollo local, generador de empleo, y generador de ingreso por unidad de área de tierra.

Desarrollo Comunitario: Los pequeños productores (asociados en cooperativas) y grandes productores frecuentemente garantizan los servicios básicos para la comunidad, los cuales incluyen vivienda, educación, salud, agua potable, y electricidad. Adicionalmente, la producción del café favorece el desarrollo rural y comunitario, ya que la actividad es una inversión de largo plazo y, por lo tanto, los productores tienen un interés y compromiso de largo plazo en la comunidad.

Empleo: Los productores grandes, que normalmente tienen fincas con plantíos más densos (más palos por manzana) y sistemas de producción de mayor productividad por unidad de área de tierra, son los mayores generadores de empleo dentro del sector. Estos emplean unas 80,000 personas, que se traduce en al menos 5% del empleo nacional. Sin embargo, bajo la situación actual, un 85% no está trabajando a toda capacidad; se estima que la mitad no están empleando del todo y la otra mitad apenas a un 40% de su capacidad. Esto se debe principalmente a los precios bajos, pero es empeorada por la inestabilidad del sistema financiero, y la incapacidad del gobierno de resolver la situación a través de una solución de largo plazo. Los pequeños y medianos productores también generan bastante empleo rural, lo cual en total significa unas 200,000 personas para la parte productiva.

El empleo temporal generado por el sector cafetalero financia a muchos pequeños productores de granos básicos de la zona. El dinero ahorrado durante la cosecha usualmente sirve como capital semilla para el resto de las actividades económicas rurales durante el año, después que estos cubren las necesidades de su núcleo familiar, lo que incluye cuadernos y ropita para sus hijos. También el sector comercial de las ciudades aledañas a las zonas productivas depende directamente de la economía cafetalera.

Dada la importancia del café en Nicaragua, es crucial apoyar al sector cafetalero durante este tiempo de crisis. Si no actuamos, la producción bajará como resultado de una inexistente alimentación para las plantas y la falta de manejo de plagas (maleza, roya, broca, ojo de gallo); los productores incumplirán sus obligaciones financieras dañando el ya débil sistema financiero, lo que concentraría la tenencia de la tierra como resultado de la intervención y adquisición de un número significativo de fincas pequeñas. Adicionalmente, la violencia y la emigración laboral regional puede incrementar debido a la desesperante situación económica sumada a la falta de confianza en el gobierno y las instituciones existentes. Naturalmente, esta realidad hará más difícil que un programa de reducción de pobreza tenga éxito, ya que la brecha entre los ricos y los pobres aumentará.

CAPITULO V

5.1 PROPUESTA DE INSTALACIÓN DE CLÚSTER

Después de haber observado la situación actual de la agro-industria del café en Nicaragua, así como las ventajas competitivas que existen para obtener una mejor posición en el mercado internacional, se determinó la necesidad de crear un cluster que garantice una producción sostenible y de alta calidad.

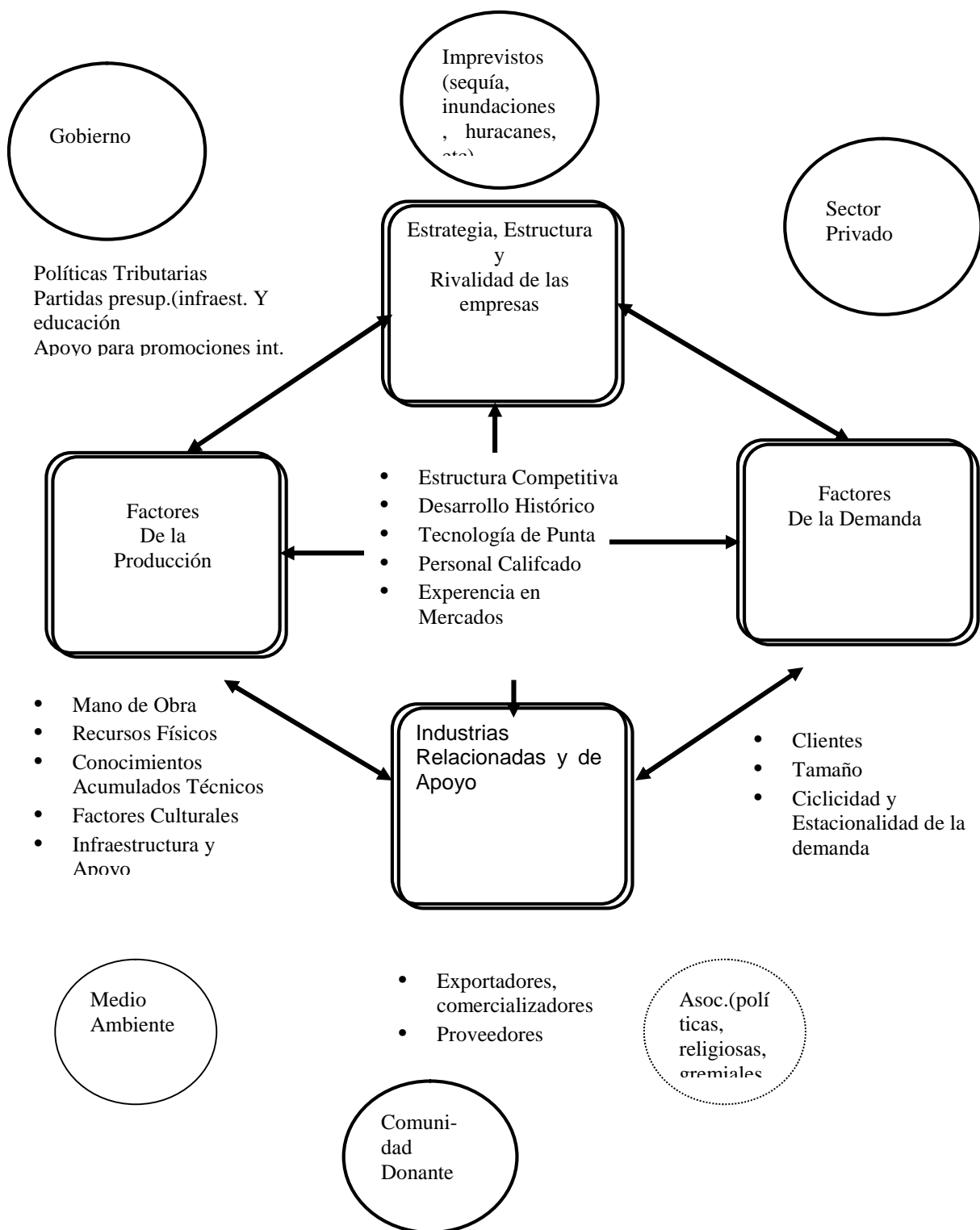
En el siguiente gráfico se muestra el cluster del café, reflejando de manera esquemática la integración y relación de la producción de café con el resto de los sectores que de alguna forma se vinculan a esta actividad para lograr el éxito de su competitividad.

Al inicio se muestra el mercado y los clientes que actualmente compran café. En el segundo nivel se ubica el café con las diferentes calidades. En el tercer nivel se ubican a los productores y comercializadores. En el cuarto nivel se colocan las organizaciones y empresas que interactúan directamente con el producto para su obtención, como son sector transporte, laboratorios de certificación, proveedores de materias primas, insumos e instrumentos de siembra y recolección, beneficios y la tierra, banca, maquinarias y equipos y empresas de servicios.

Luego se colocan a los proveedores de infraestructuras, los cuales son sectores de apoyo muy importantes como los anteriores pero que sin embargo no interactúan directamente con el producto pero que sirven de apoyo para el buen desarrollo de la siembra, cosecha, recolección y comercialización del café y además para satisfacer las necesidades de los que laboran para la obtención del producto, lo que repercutirá en una mejor eficiencia y eficacia de su desempeño, obteniéndose mayor productividad de la industria del café. Finalmente, se colocan a los organismos donantes e instituciones sin fines de lucro, importantes para dar apoyo técnico y económico para el éxito del cluster.

5.1.1 Diamante de Competitividad Propuesto

Gráfico No.4



5.1.2

Cluster del Café

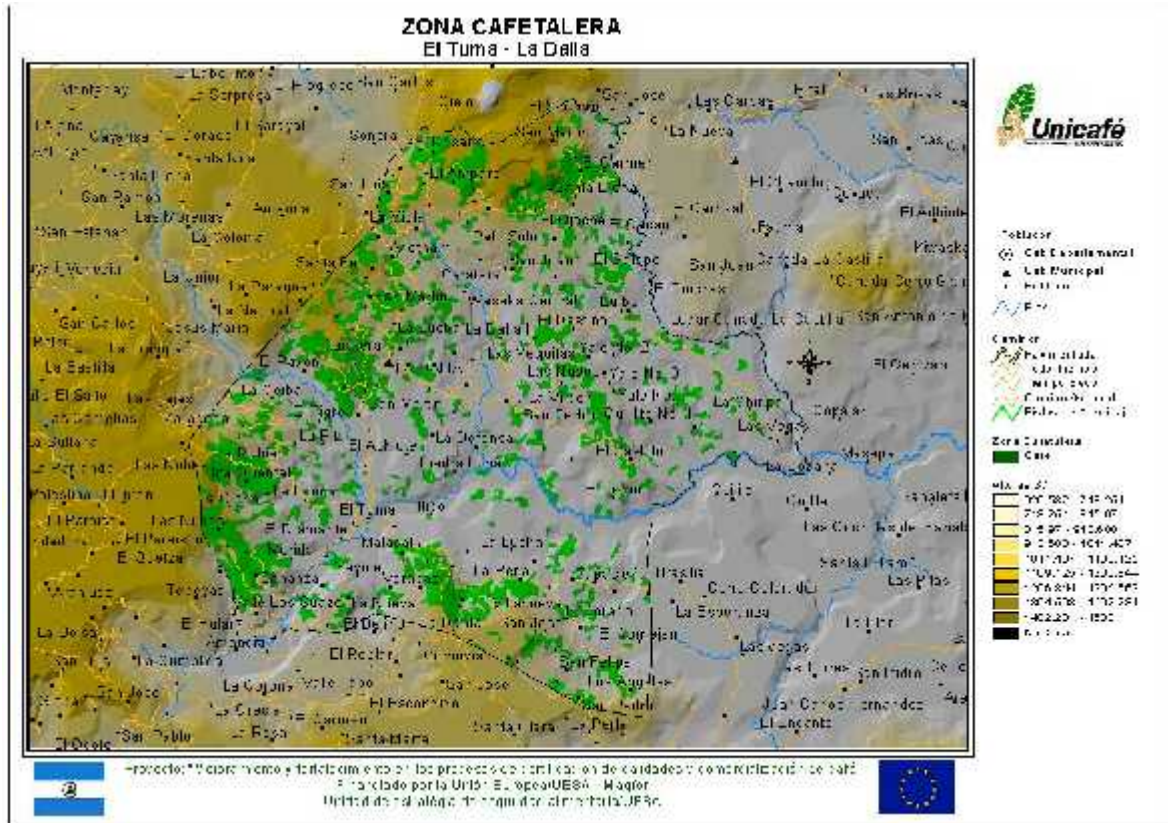
MERCADOS Y CLIENTES					
Nacional	Holanda	Reino Unido	Suecia	E.E.U.U.	Italia
Canadá	Francia	España	Bélgica	Alemania	Finlandia
		Japón			
PRODUCTOS					
Café orgánico	Café gourmet	SHG – Matagalpa de altura	Corriente	Lavado	
		SHB – Caribe (Tipo Caribe)			
PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES					
Productores de café	Asoc. de cafetaleros (UNICAFE)	Grandes Productores	Thecnoserve	UNICAFENIC	
CAFENICA	CLUSA	AGRESAMI	CISA	NICAFEBA	
	EXCAN	OTROS	ACEN		
PROVEEDORES DE INSUMOS					
Agroquímicos	Combustibles	Empresas Consultoras	Maq. y equipos	CAFENICA	Banca
Transportistas	Laboratorios	Capacitaciones.	Centros investig.	Medio Ambiente	M. de obra
Materias primas	Beneficios	Otros servicios	Aduanas	abono orgánico e insumos	MINEX
INTA	Navieras	CERCAFENIC	BAGSA	de sacos	
PROVEEDORES DE INFRAESTRUCTURA					
ENACAL	UNIÓN FENOSA	ENITEL	INVUR	MIFIC	MAGFOR
MARENA	INATEC	Universidades	MINSA	INTERNET	ALCALDÍA
MTI	ENAP	Imprevistos	MECD	INTUR	Puertos, Aeropuertos
	Inst. Desarrollo	Prog.Desarrollo rural	Seguridad	DGA	
OTROS INTEGRANTES DEL SISTEMA					
	Donantes	ONG´S	Sector privado		

5.1.3 Comparativo de Zonas Cafetaleras

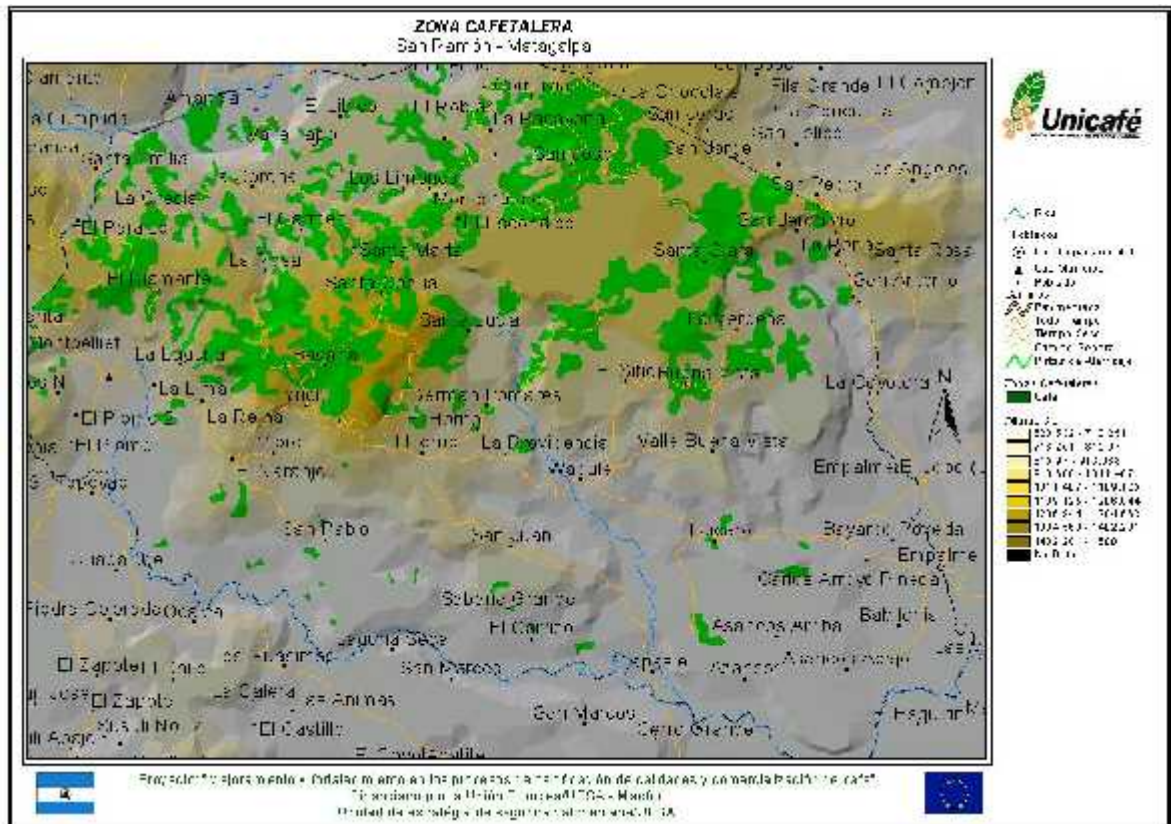
Para la selección del mejor lugar para la instalación del Cluster del Café, se realizó un análisis comparativo entre las diferentes zonas cafetaleras sobre los factores que más inciden para la obtención de un café de calidad, con mayor productividad, condiciones agroecológicas adecuadas y mayor área cultivada, encontrándose que la zona más apropiada para la ubicación del cluster por tener la mayor calificación total ponderada es la zona norte del país. (ver cuadro a continuación)

FACTORES	PESO	ZONA NORTE		ZONA CENTRAL		ZONA DEL PACÍFICO	
		CALIFICACIÓN	PESO PONDERADO	CALIFICACIÓN	PESO PONDERADO	CALIFICACIÓN	PESO PONDERADO
ALTURA Y CLIMA	0.2	4	0.8	3	0.6	2	0.4
PRECIPITACIÓN	0.1	4	0.4	3	0.3	2	0.2
FERTILIDAD DE LA TIERRA	0.1	4	0.4	2	0.2	2	0.2
DISPONIBILIDAD DE MANO DE OBRA	0.05	4	0.2	2	0.1	1	0.05
RENDIMIENTO / MZ	0.12	3	0.36	2	0.24	1	0.12
TECNOLOGÍA	0.05	3	0.15	1	0.05	2	0.1
CALIDAD	0.2	4	0.8	3	0.6	2	0.4
INFRAESTRUCTURA	0.05	2	0.1	1	0.05	3	0.15
EXPERIENCIA	0.02	3	0.6	2	0.04	4	0.08
AREA CULTIVADA	0.01	4	0.04	2	0.02	3	0.03
DISTANCIA	0.1	2	0.2	3	0.3	4	0.4
TOTAL	1		4.05		2.5		2.13

5.1.4 MAPA Zona Cafetalera El Tuma – La Dalia



5.1.5 Zona Cafetalera San Ramón - Matagalpa



5.1.6 Ubicación del cluster

La conservación de la humedad es clave en la producción de un café de calidad, pues permite un desarrollo pausado del fruto y por consiguiente, el desarrollo de sus cualidades. Según los expertos, el buen café de altura, cultivado en terrenos cuya altitud rebasa los 900 metros sobre el nivel del mar.

El municipio del Tuma – La Dalia ubicado en Matagalpa, ocupa el segundo lugar de producción después de Jinotega, cultivando además un café de excelente calidad donde las alturas de sus terrenos en su mayoría sobrepasan los 900 msnm, existiendo adicionalmente una infraestructura básica para la producción y donde también existe suficiente mano de obra disponible con mucha experiencia, al igual que el Municipio San Ramón, Matagalpa como se puede apreciar en el Anexo I, donde se refleja que en el municipio Tuma-La Dalia se produce café con 0.0946 de defectos y en San Ramón con 0.3777 defectos. Aunque el café de Estelí se produce a 0% defecto, no está preparado para procesar el café ni cubrir las demandas del mercado.

En base a las razones anteriormente expuestas, se propone la ubicación del cluster del café en los Municipios de San Ramón y Tuma-La Dalia, ubicado en Matagalpa.

5.1.7 Descripción de cada uno de los sectores del cluster

Mercados y Clientes

Clientes: Los clientes son una de las partes más importantes del cluster ya que sin ellos no tendría razón de ser el producto. Entre los principales clientes que

tiene Nicaragua a nivel internacional tenemos a los E.E.U.U., Alemania, Reino Unido, Suecia, Italia, Francia, Finlandia, Canadá, Bélgica, Japón y Otros.

Productos

El café: En la actualidad existe una clasificación según normas nicaragüenses del café entre las cuales se encuentran: Exportables, No exportables. Hablaremos de las exportables ya que son del interés del presente estudio. Dentro de esta clasificación se encuentra una subclasificación de las cuales mencionaremos algunas:

SHBF: Conocido también como **café gourmet**, es un café lavado, fino estrictamente duro. Se cosecha en las zonas de Matagalpa, Jinotega y las Segovias a una altura de 1251 a 1500 metros sobre el nivel del mar. Entre sus características se encuentran que es un café escogido a mano y sin defectos, de muy buen gusto, agradable, muy buen aroma, buena consistencia, muy buena acidez, libre de todo daño, taza limpia.

Segovia SHB: Café lavado, cultivado en las zonas de Matagalpa, Jinotega y las Segovias a una altura de 1051 a 1250 metros sobre el nivel del mar; el cual presenta buen gusto, buena acidez, buen aroma y libre de todo daño.

Lavado: Es el café oro obtenido por proceso de beneficio húmedo del fruto del cafeto.

Corriente: Café que no sufre el procesamiento total agroindustrial, específicamente en el beneficiado húmedo.

Además de estos tipos ya existentes con sus respectivas normas de calidad, existen ahora unas nuevas clasificaciones según la utilización de productos

orgánicos o cultivados de forma que se conserve el medio ambiente, los cuales todavía no han sido incluidas sus especificaciones dentro de las normas ya existentes en el país, pero los cuales ya se están produciendo en muchas regiones de Nicaragua con excelentes resultados de comercialización a nivel internacional.

Café orgánico: Es un café libre de químicos y pesticidas que se cultiva en un estricto control de calidad y en armonía con la naturaleza, utilizando abonos con desechos y materias orgánicas efectuándose labores de conservación del suelo.

Café sostenible: Es el que se produce buscando el equilibrio entre la eficiencia productiva y la conservación de los recursos naturales; es decir, se emplean métodos que permitan aprovechar para el consumo los recursos naturales, pero sin devastarlos. Todo ello encaminado a conservar y renovar recursos naturales y vitales tales como el agua, la tierra y el aire.

Productores y Comercializadores

Dentro de los productores se tienen las distintas asociaciones, organizaciones, cooperativas o productores privados que se dedican al cultivo, comercialización y exportación del grano o las empresas que únicamente se encargan de la comercialización y exportación del café.

Entre ellas se encuentran UNICAFE, CAFENICA, CLUSA, TECHNOSERVE, UNICAFENIC, Proyecto turístico La Leonesa, Proyecto turístico La Ponderosa, Grupo Premio Coffee S.A., El Proyecto Turístico San Rafael, etc.

Proveedores de Insumos

Proveedores: Son todas aquellas organizaciones que les brindan a la empresa las herramientas necesarias para la siembra y cosecha así como las materias primas e insumos de calidad.

Dentro de las materias primas se encuentra los proveedores de semilla criolla, semilla certificada, plantón etc. Entre los insumos se encuentran los proveedores de fertilizantes y plaguicidas para combatir las plagas, ya sean químicos u orgánicos. Para finalizar las herramientas necesarias tales como proveedores de palas, bombas de fumigación manuales o de motor etc.

Mano de Obra: La mano de obra calificada para este rubro es de vital importancia para obtener una calidad óptima del grano que garantice la exportación del mismo. Para Nicaragua esto no representa ningún problema pues se tiene amplia experiencia en el ramo. Sin embargo en la situación actual por la que atraviesa el país existe alta migración de la mano de obra por falta de empleo y bajos salarios.

Capacitación: Es necesario la capacitación sobre todo de los pequeños y medianos productores en la parte gerencial, para obtener la rentabilidad necesaria, tener poder de negociación y administración y saber aplicar estrategias, programas y políticas de marketing para ser competitivos, así como también capacitación para conocer y aplicar los nuevos avances tecnológicos que conlleven a una mejor productividad y calidad del café.

Servicios de apoyo: Dentro de los servicios de apoyo requeridos se necesitan una buena comunicación, asesoría legal para conocer las leyes que afectan o benefician la actividad del café así las leyes de exportación, asesoría financiera para realizar un manejo eficiente de los recursos y sobre todo la parte de

mercadotecnia, conocer donde está el mercado y las estrategias que tienen que implementar para la mejor comercialización del producto.

En Nicaragua actualmente se carece de todos estos servicios de apoyo, hasta hace unos meses el gobierno con la firma de los tratados de libre comercio está dando los primeros pasos en ofrecer estos servicios.

Otros servicios: Para la obtención de eficiencia en un trabajador es necesario que este sienta sufragada sus necesidades, entre las cuales está la obtención de alimentos mediante distribuidoras de los mismos, salud a través de mini hospitales que les garanticen la atención médica y medicinas necesarias, educación para sus hijos además de centros de recreación como tiendas, restaurantes, ecoturismo, cines, etc.

Proveedores de Infraestructura

Transporte: Este sector es uno de vital importancia para la trasladar la producción de café de las fincas y llevarlas a los puntos de acopio, beneficios y puertos de salida. Sin ellos se rompe la cadena productiva perjudicando la calidad del producto.

Beneficios: Existen dos tipos de beneficios para el procesamiento del café: Los beneficios húmedos ubicados en su mayoría en la zona central y norte del país expuestos a daños por los fenómenos de las lluvias, debido que por su naturaleza tienen que estar ubicados cerca de ríos o quebradas de donde se obtiene el agua para el lavado del café. Los beneficios húmedos que existían en la zona del pacífico desaparecieron por falta de agua en las zonas productivas. El productor entrega su café en uva, aumentando el riesgo de perder calidad.

Los beneficios secos ubicados en zonas más seguras, sin embargo para el futuro se observa que no tendrán la capacidad suficiente para procesar las cosechas futuras.

Existían 85¹⁸ beneficios en todo el país para el año 2000, sin embargo solo se encontraban operando el 70% y de estos el 35% tienen 20 años de edad y el 35% restantes tienen 40 años, es decir, en estado de obsolescencia avanzada. Solamente se habían construido 6 beneficios entre 1980 y 1992 con capacidad de 55,000 qq oro y otros 3 con capacidad de 115,000 qq.

Puertos y vías de acceso: Nicaragua carece de puertos que permitan sacar la producción sobre todo a los países Europeos, actualmente tienen que trasladar sus productos primero a los puertos de Honduras o Costa Rica para poder exportarlos hacia otros países. Las vías de acceso y carreteras para sacar la producción de las fincas están en completo abandono, por lo que los productores se ven casi imposibilitados de sacar sus productos en tiempo y forma lo que perjudica la calidad del café.

Laboratorios de certificación: Para garantizar la calidad del café para ser exportables se requiere de laboratorios que realicen análisis de las características tanto físicas (quebrados, con daños, decoloridos, negro, chatos, etc) y organolépticas (buen gusto, buena acidez, buen aroma, etc.).

Para la realización de estos análisis existen diferentes laboratorios o empresas productoras de café que cuentan con los mismos, entre ellos tenemos a UNICAFE, BAGSA , CORCAFENIC, CAFÉ NICA, etc.

Recursos Naturales: Tierra: las características de las tierras nicaragüenses son fértiles para el desarrollo adecuado de este cultivo; sin embargo no existen

¹⁸ Fuente: UNICAFE

laboratorios que analicen el tipo de suelo, para dar el adecuado manejo de fertilizantes y plaguicidas. Agua: muy importante para los beneficios húmedos.

Organizaciones de apoyo: En un país tan politizado en el que vivimos, con altos niveles de corrupción, las instituciones gubernamentales se han enfocado más en estos problemas y no han puesto la atención debida para mejorar la infraestructura necesaria, así como tampoco promocionar los productos nicaragüenses a nivel internacional, capacitación técnica, dar a conocer nuevos avances tecnológicos, etc. Entre las organizaciones de apoyo se encuentran el MAGFOR, MIFIC, MINSA, MECD, MARENA, MINSA, MTI, etc.

5.1.8 INDICADORES PROPUESTOS PARA EL CLUSTER DE CAFÉ

Para analizar la sostenibilidad de un clúster se necesita utilizar o crear indicadores que permitan evaluarla. Estos son:

PIB

Divisas generadas

IDH (Índice de Desarrollo Humano)

Calidad del café

Productividad

Costos de Producción

Consumo de Agua

Nivel de la Contaminación

Reforestación de bosques (Cantidad de árboles según especie, nivel de oxígeno en el ambiente, etc.)

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Después del análisis de competitividad realizado a la agroindustria del café, se concluye lo siguiente:

- Existen ventajas competitivas en el cultivo del café tal como la mano de obra calificada, tierra fértil, terrenos con altura mayor de 900 msnm, clima apropiado, infraestructura existente, precipitaciones pluviales adecuadas, calidad del café, plantaciones de café bajo sombra, con lo cual Nicaragua alcanzaría un alto posicionamiento competitivo en el mercado internacional.
- Los cafés especiales como orgánico, gourmet y de especialidades son mejor pagados en el mercado internacional, que el café que tradicionalmente se ha cultivado.
- Los municipios Tuma-La Dalia y San Ramón ubicados en Matagalpa producen las mayores cantidades de café; además que un café de excelente calidad, el cual puede ser un punto de relanzamiento en el cluster de Nicaragua.
- Los costos de producción en relación con Costa Rica y Colombia son más bajos.
- Nicaragua tiene mayor disponibilidad de tierra y mano de obra en comparación con Costa Rica.
- La tierra y la mano de obra tiene menores costos que Costa Rica.
- El café nicaragüense es uno de los cafés mejor pagados a nivel internacional por su calidad.

- Existe infraestructura básica para la implantación del cluster de café como son: áreas cultivadas, beneficios de café, técnicos y mano de obra calificada para el cultivo, principales vías de acceso, empresas comercializadoras y exportadoras de café, laboratorios de certificación y otros.
- La falta de integración de los productores, comercializadores, laboratorios de certificaciones y resto de involucrados, no ha permitido enfrentar las demandas de los mercados de cafés especiales.
- La industria del café ha estado estancada desde hace mucho tiempo por diversos factores, entre los que se destacan la inestabilidad política, el deterioro de muchas plantaciones y/o abandono de cultivos, descapitalización, hipotecas bancarias y con empresas comerciales, elecciones, quiebra de bancos ligados a la actividad cafetalera así como los sucesos del 11 de septiembre en los Estados Unidos.
- Los caficultores de café tradicional están incurriendo en pérdidas en sus exportaciones, debido a los altos costos en el financiamiento bancario y a los bajos precios que se pagan en el mercado internacional. Además de los altos precios de electricidad, combustible y la escasez de servicios de agua potable los que afectan los costos de producción tanto agrícolas como industriales.
- La productividad de los cafetaleros, ha permanecido estancada desde hace muchos años con un rendimiento promedio de 16.7 qq/ha, lo que representa un 53% menos que la productividad de Costa Rica y un 15% más que Colombia.
- La rentabilidad de -27 dólares por quintal, lo que significa que las pérdidas en el sector cafetalero son del orden de los 48.0 millones de dólares, lo que genera un replanteamiento del estado en el tratamiento con respecto a este

rubro a lo interno del país, ya que los precios internacionales están muy por debajo de los costos de producción de los cafetaleros.

- Esta situación trae como efectos negativos muchas implicaciones entre las que podemos mencionar la disminución del ingreso de divisas, el endeudamiento de los productores, la falta de financiamiento para la reactivación de las fincas, falta de desarrollo económico y social en la región norte del país y contaminación de las aguas.
- El cluster es un sistema abierto conformado por subsistemas tales como los proveedores de insumos, de capital de trabajo, de maquinaria y equipos, de abonos, etc. comercializadores, industrias relacionadas y de apoyo los cuales interactúan entre sí para el cultivo, procesamiento y comercialización del café. Además, los clientes y competidores son parte integrante de este sistema. La falta de un componente del sistema desequilibra el sistema, por lo tanto es necesaria la participación en el cluster de todos los actores.
- En los últimos años se ha venido degradando el medio ambiente debido al crecimiento de la población y a la progresiva expansión de sus asentamientos y actividades productivas. De igual manera, el empobrecimiento social ha contribuido a la deforestación de la región.
- En su mayoría las fincas cafetaleras, los productores así como el café no están certificados, de forma que la calidad del café producido, lo que no le permite tener mejores condiciones en el intercambio comercial.

Recomendaciones

- Después del análisis realizado se recomienda la implementación de un Cluster de Café, ya que existen en el país ventajas competitivas para posicionar el café nicaragüense en el mercado internacional; sin embargo es necesario organizar el gremio cafetalero así como la implementación de estrategias para promocionar la calidad del café nicaragüense, mejorar su comercialización, fomentar el manejo integral del cultivo, fortalecer las capacidades técnicas, gerenciales y administrativas de los productores y técnicos e involucrados en el rubro.
- Asimismo, es necesario que el Gobierno asuma una posición activa en el mejoramiento de la infraestructura tales como vías de acceso, comunicaciones, infraestructura básica para atención social, financiamiento accesible.
- Se necesitan laboratorios de suelos para que recomiende a los productores el tipo de fertilizante, cantidad y forma adecuada de aplicarse, lo que vendría a bajar el costo de producción y se aumentaría la competitividad.
- Además es necesario que el gobierno destine vectores de actuación en la promoción del café a nivel internacional, teniéndolo como uno de los ejes principales de su trabajo internacional, a través de sus consulados o embajadas, así como promover y servir de un puente dinámico para el contacto de los productores con los diferentes eventos que se realizan fuera del país como ferias, tasa de la excelencia, subastas electrónicas, etc, de forma que los productores logren vender todo su producto a buen precio donde las mejores experiencias sirvan de retroalimentación al Plan Estratégico que se propone implementar.

- La integración del sector privado es muy importante para el éxito del cluster ya que podría participar en todos los ambientes que sirven de base y sustento a la generación de la reactivación del café así como invertir de forma decidida en los componentes técnicos que llevan a una mayor productividad del café, calificación y entrenamiento permanente, activación de la banca con tasas de interés que beneficien e inciten la producción de este rubro, además de otras actividades sustantivas como: la construcción de bancos, laboratorios de certificación, centros de capacitaciones, en la ubicación de infraestructura para ecoturismo, restaurantes, hoteles de negocios, y otros con el fin de dar a conocer el café nicaragüense, así como facilitar las gestiones de los productores que les evite costos tales como oficinas para trámites aduaneros, bancarios y otros.
- Los productores por su parte tienen que realizar inversiones en sus fincas tales como cambio de tecnología, construcción de tanques sedimentadores, implementación el sistema de reutilización del agua utilizada en los beneficios, utilización de pulpas como abono alimento animal o como combustible, realizar análisis de suelos.
- Producir los cafés especiales como orgánico, gourmet y de especialidades ya que son mejor pagados en el mercado internacional y representa una gran oportunidad para Nicaragua producirlos, sin descuidar la producción de café tradicional.
- Que los productores que no sean competitivos en el cultivo del café, se dediquen a otras actividades tales como: producción de abono orgánico, reforestación, así como otros tipos de cultivos.
- Incorporar a la UNA en asistencia técnica para los cafetaleros para mejorar el cultivo y rendimiento del café.

- Creación de un Fondo Nacional de Cafetaleros, en el cual se deposite el margen incremental del precio del café cuando se paguen buenos precios, de manera que estén disponibles en épocas en que el precio de éste baje.
- **Implementar de inmediato la Propuesta de Factores de Competitividad presentada en este trabajo.**

GLOSARIO

Clúster: Es una concentración geográfica de empresas e instituciones que interactúan entre sí y que, al hacerlo, crean un clima de negocios en que todos ellos pueden mejorar su desempeño, competitividad y rentabilidad de largo plazo.

Productividad: Es la capacidad para sostener e incrementar la participación en los mercados internacionales, con una elevación paralela del nivel de vida de la producción.

Industria: Grupo de empresas o servicios que son competidores cercanos entre sí.

Beneficio Húmedo: El café se recepciona en pilas donde se separan piedras y otros materiales extraños que vienen del campo. Luego el café es despulpado (pulpa: residuo constituido principalmente por azúcares y mucílago) separando mecánicamente la cáscara del grano. Después se deja en agua por un período de 12 a 28 horas para que fermente el mucílago (es parte de los elementos contaminantes del fruto por su alto contenido en azúcares, pectinas y ácidos orgánicos). Luego el café es lavado con suficiente agua para eliminar el mucílago. Por último el café lavado se traslada a los patios de café donde se seca al sol hasta alcanzar una humedad de 10% a 12%.

Beneficio Seco: Se seca primeramente al sol hasta una humedad de 30% a 32 % para luego terminar de secarlo a temperaturas moderadas en secadoras mecánicas hasta alcanzar una humedad de 10%. Luego se enfría con abanicos en el mismo secador. Después se almacena, pudiendo permanecer almacenado por varios meses sin que se deteriore la calidad. A continuación se trilla para separar la cobertura del grano a través de una operación mecánica. Luego se

procede a la clasificación por densidad, haciendo pasar el café por máquinas neumáticas con aire forzado. A continuación se realiza una segunda clasificación manual o por máquinas electrónicas. Por último se empaqueta en sacos para ser transportado al puerto.

Café orgánico: Es un café libre de químicos y pesticidas que se cultiva en un estricto control de calidad y en armonía con la naturaleza, utilizando abonos con desechos y materias orgánicas efectuándose labores de conservación del suelo.

Café sostenible: Es el que se produce buscando el equilibrio entre la eficiencia productiva y la conservación de los recursos naturales; es decir, se emplean métodos que permitan aprovechar para el consumo los recursos naturales, pero sin devastarlos. Todo ello encaminado a conservar y renovar recursos naturales y vitales tales como el agua, la tierra y el aire.

Cuenca: Es una superficie de territorio en la que las aguas de lluvia escurren en una misma dirección, confluyendo hacia un mismo cuerpo de agua, que puede ser un río, un lago o una laguna.

Precio Implícito: Son los índices de valor que están “implícitos” en los cálculos del producto interno bruto, se obtienen relacionando anualmente los datos del producto a precios de cada año (corrientes), con los del producto a precios constantes. Estos índices registran año tras año, las variaciones promedio que se presentan en los precios de cada sector de actividad y también en el total de la economía

DQO: Demanda química de oxígeno

Msnm: metros sobre el nivel del mar

Bibliografía

Diagnóstico de la Competitividad de la Industria del Café en Costa Rica, septiembre 98
Análisis de Competitividad de la Agro industria del Café en Nicaragua, octubre 2000
Situación y Perspectivas de la Caficultura en Centroamérica ante La Crisis Internacional del Café, Diciembre 2001. Por: Rafael Díaz Porras
Centroamérica: El Impacto de la caída de los Precios del Café, CEPAL, Abril 2002
Reinventando Nicaragua, Perfil del Cluster del Café, Septiembre 2003
Boletín Trimestral del Banco Central de Nicaragua, Julio-Septiembre 2003
Entrevistas con Productores de Café de la Finca La Esperanza, La Oro Verde de Estela, Cooperativa de Servicios Agropecuarios "Tierra Nueva", R. L y Proyecto Twin
MARGARITA CAJINA
Sitio web: <http://www.her.itesm.mx/dge/manufactura/topicos/benchmarking.htm>
Sitio web: <http://www.competitividad.org.ni/actcafe.htm>
Sitio web: <http://www-ni.laprensa.com.ni/cronologico/2001/marzo/07/economia/economia-20010307...>
Plan Nacional de Desarrollo, página 113-117 y 359
Informe Final: Proyecto Mejoramiento y Fortalecimiento en los Procesos de Certificación de Calidades y Comercialización del Café, UNICAFE Mayo 2003

ANEXOS

Prueba de Laboratorio para determinar el porcentaje defectuoso de café por Municipio

Anexo I

		-----Defectos-----		
Std Dev	Municipio	Departamento	N	Mean
3.4745283	Boaco	Boaco	6	7.82333333
3.5135452	San José de los	Boaco	4	5.40000000
2.8847530	Santa Lucía	Boaco	4	3.59000000
2.6702434	Diriamba	Carazo	9	2.18333333
2.3910499	Jinotepe	Carazo	9	1.89222222
3.7423706	San Marcos	Carazo	24	2.40625000
0.8273164	Condega	Estelí	15	0.46333333
1.3234155	Estelí	Estelí	7	1.38571429
0.0000000	Pueblo Nuevo	Estelí	11	0.00000000
2.5768197	Diriomo	Granada	6	2.20000000
7.9628897	Granada	Granada	30	7.71566667
3.4201134	Cúa Bocay	Jinotega	62	0.43435484
1.9851331	Jinotega	Jinotega	40	1.86450000
3.2001622	San Rafael del N	Jinotega	35	2.88028571
2.9019763	San Sebastián de	Jinotega	21	3.40523810
0.9269839	wiwilí	Jinotega	12	0.37083333
0.2998194	Las Sabanas	Madriz	4	1.65750000
1.3914064	San Juan de Río	Madriz	65	0.80600000
0.8474752	San Lucas	Madriz	7	0.87857143
1.3957845	Telpaneca	Madriz	7	1.37857143
4.4517880	El Crucero	Managua	46	3.62521739
5.3416905	Managua	Managua	14	3.28428571
3.6469787	Ticuantepes	Managua	16	2.56500000
2.4057743	La Concepción	Masaya	6	2.25500000
3.7157472	Masatepe	Masaya	34	2.54529412
13.9017193	Masaya	Masaya	2	9.83000000
1.6743158	Matiguas	Matagalpa	3	0.96666667
1.1333333	San Ramón	Matagalpa	9	0.37777778
0.4824457	Tuma - La Dalia	Matagalpa	26	0.09461538

1.4193308	Ciudad Antigua	Nueva Segovia	5	1.03000000	
2.1867567	Dipilto	Nueva Segovia	68	1.41764706	
3.1678384	El Jícaro	Nueva Segovia	8	1.12000000	
6.8845506	Jalapa	Nueva Segovia	14	2.59714286	
0.9409529	Macuelizo	Nueva Segovia	27	0.45333333	
2.4105520	Murra	Nueva Segovia	20	1.20850000	
2.0313416	Quilalí	Nueva Segovia	27	0.94222222	
	San Fernando	Nueva Segovia	18	1.04666667	1.6495632

Anexo II

QUE DICEN ALGUNOS PRODUCTORES DE CAFÉ Y TÉCNICOS DEL CAFE?

COSATIN, R. L.

(Cooperativa de Servicios Agropecuarios "Tierra Nueva", R. L.)

Departamento de Boaco

La cooperativa que aglutina actualmente a 560 socios, se dedica principalmente a la producción de café, exportándolo a países tales como Alemania, Finlandia, Suecia, Dinamarca, Canadá y los Estados Unidos. Poseen alrededor de catorce mil manzanas de las cuales mil quinientas son áreas agrícolas. Las plantaciones se ubican en cuatro municipios de Boaco como son: Boaco, Santa Lucía, San José de los Remates y Camoapa. El 10% de los productores se dedican al cultivo de café para exportación exclusivamente y el restante a otras actividades.

Existe un gran potencial por las características de cultivo que realizan, que les ha permitido planificar la cosecha de otros productos a corto plazo. En su proceso de siembra y recolección utilizan productos orgánicos para la fertilización, eliminación de plagas y malas hierbas. Requerimientos que en la actualidad solicitan algunos países, principalmente de Europa, para la exportación de productos agrícolas.

El 20% del café que no cumple con la calidad se vende a distribuidores en el país o empresas tales como Café Soluble y otras que no dieron detalle.

Por las características de producción, no utilizan maquinaria o instrumentos con tecnología avanzada. Todo el proceso en su mayoría es manual (machetes y palas), donde incluso el beneficio que les trilla el café, es alquilado.

Un inconveniente manifestado que afecta sus exportaciones, es la burocracia del MAGFOR. La cooperativa solicita la inspección de sus productos y la respuesta se da hasta tres días después. Añadido a lo anterior las políticas fiscales mal diseñadas, que disminuyen considerablemente la rentabilidad de las empresas en Nicaragua.

Todos los productores afiliados a la cooperativa, son capacitados y supervisados sobre técnicas orgánicas de producción. Además, hacen uso de los cursos que INATEC ofrece en el campo agrícola que los consideran de vital importancia.

En cuanto al Programa de Incentivos a las Exportaciones, manifestaron descontento y burla por parte del Estado al tener una ley de carácter infuncional.

PROYECTO TWIN MARGARITA CAJINA.

Como apoya el MIFIC al sector caficultor en la actividad exportadora?

El proyecto tiene un fondo común y capacitación en el sector del café, tienen que ser miembros socios tener acceso al proyecto, el requisito para ser socio tiene que ser un productor de 1 a 20 Mz , la propiedad tiene que estar registrada a nombre de la persona que va hacer socio y además trabajar en familia. Este proyecto apoya a once cooperativas que las capacitaron en toda la cadena productiva, desde el manejo del vivero, fertilizantes, controles administrativos, costo de la producción, comercialización y promoción turística. Tienen sus propios canales de promoción como panfletos, brochure y tienen la idea de instalar su propia planta procesadora para exportar y darle mayor valor agregado.

El gobierno tiene que participar en las políticas de financiamiento para que no se formen los grandes monopolios de exportadoras como **CISA AGRO S,A**, debería de formar un **INSTITUTO DE FOMENTO NACIONAL** , donde se den todos los tramites administrativos, sanitarios, políticas comerciales claras ,asistencia técnica y financiar al pequeño, mediano productor, **el gran productor (no entra en el financiamiento del MIFIC)** es sujeto de crédito ante la banca privada. Mejorar la cadena productiva en la parte de certificación, porque en la actualidad se da que un productor va certificar un café en un determinado laboratorio, los resultados en otros laboratorios para el mismo café son diferentes, sugiere que exista un laboratorio único para certificar el producto , porque existen laboratorios como **BAGSA, CORCAFENIC** que son exportadores de este producto y ellos certifican (juez y parte). ¿Quién le da seguimiento a esta política de exportación de parte del gobierno? Hace falta supervisión de parte del gobierno dentro de la misma institución, no se maneja información directa de los productores. En la elaboración de normas, no hay ninguna institución del gobierno que le de seguimiento y saber si están cumpliendo con la norma. En la actualidad no existe ninguna institución del gobierno que vea la cadena productiva de algún sector o cluster.

**Nombre: Marlon Villareina Finca: Buena Esperanza, Estelí
Fecha: 18 de Marzo, 2004**

Las semillas se obtienen de la misma parcela. Primero, se selecciona el lote de la misma variedad las mejores plantas que sean de segunda a tercera producción (producido 2-3 veces) de las mejores bandolas del centro. Los mejores granos, lo despulpan a mano le dan una lavada y lo secan a la sombra. Se selecciona una buena semilla que no vayan granos deformados, que no sean caracol.

Después en recipiente en un calabozo se pone a germinación o en periódico con tierra y estiércol, preparado el terreno (bancal), pican bien la tierra, bien regada, desinfectada con ceniza (para gusano cuerudo), para hormigas, 3 días después se siembra la semilla.

Se comienza a sembrar semilla en surcos de 4" entre surco, los granos van seguidos en forma de cadena, lo tapan con la misma tierra mezclada con estiércol de ganado, lo protegen con zacate o tipo de maleza para cubrirlo de rayos solares, se cuida de los animales domésticos (gallinas, cerdos), revisando la germinación.

Cuando nace la planta (20 días después), se quita el zacate porque si no se deforman. Se da mantenimiento con estiércol de lombriz, luego la planta empieza a brotar el primer par de hojas lo pasan a la bolsa (colocada en hileras), bolsas preparadas a 6 meses y a 8 meses (en este caso a 6 meses) después 2 meses. Se sigue foliando con estiércol fermentado en agua (regadera o con bomba). Se da mantenimiento de control de maleza (manual). Siempre se esta regando, se traslada agua del estanque una vez al día por 6 meses. Se trasplanta (hacen hollado) y cuando ha estado lloviendo se somete a la sombra 2 calle x 1 metros.

Se da una producción al año, en el período de diciembre a febrero. En el año hay 3 fases: a) precorte se obtiene el 75%, corte se obtiene el 15% y en la repela el 10%. Se deja un 10% para consumo nacional.

Las enfermedades más comunes son la roya, la broca y el ojo de gallo, las cuales son controladas por medio de la recolección de café (pepena) y de la sombra.

Los costos aproximados de transporte son C\$7/qq hasta el beneficio y de C\$10/qq hasta Palacaguina.

Para mejorar la infraestructura se necesitan pilas de infiltración para mejorar el trato de las aguas mieles y evitar la contaminación en las quebradas. La altura de la zona de cultivo es de 1135 msnm, con temperatura de 18 ° a 21°. Además, los caminos estan en mal estado, para transportar el café a los beneficios se alquila vehículo o se usa el bus. No hay centros de salud cercano, el más cerca esta a 28 kilometros al noroeste. La escuela se esta cayendo.

Para el cultivo del café orgánico, antes de sembrar la planta se aplica abono orgánico al hueco 2.5 lb/planta, el cual es hecho con lombrihumos, bocache, los que estan compuestos por residuos de maíz y frijoles, tierra, ceniza, agua de la pulpa de café y monte verde. El abono se aplica 2 veces al año. No se logra producir mucho abono debido a la falta de materiales (ej.lombrices). Se chapia 2 veces al año. La sombra es regulada, si hay demasiada se se elimina el excedente, si hay poca se siembra higuera o huava.

El café puede producir a los 3 años, la primera vez produce poca cantidad de 20-30 latas (1.5 mz/qq). El café se traslada a los beneficios húmedos inmediatamente de cortado.

Actualmente, se esta gestionando financiamiento ante DANIDA (organismo de Suecia).

La finca la producen 6 personas los cuales son miembros de la familia. Tiene 2 años de producir.

La Unión Cooperativa Agropecuaria, UCA, Prodecoop, UNICAM son algunas entidades que les dan asistencia técnica.

Nombre: José Evaristo Castillo
de Marzo, 2004

Finca: Oro Verde, Estelí **Fecha:** 18

De 19.5 manzanas 2.25 manzanas es utilizada para café, el resto para ganado. Produce café orgánico, para obtener la semilla se corta el fruto bien maduro, se despulpa a mano, se seca al sol, germina en papel periódico. Se prepara un banco de una hectárea con arena, se ponen las semillas y se moja, tarda 40 días para germinar. Después se quita la arena y se tapa con zacate y se hecha agua cada 3 días. No se ponen químicos. Para hacer sombra rápida se siembra guineo.

El transporte es de C\$34 por carga oro y C\$16/qq por café pergamino. En el año 2003 les compraron café a US\$91.00.

No se hace análisis de suelo porque es muy caro, solamente en Managua hay laboratorios en la UNA.

Se siembra maíz y frijoles solamente para consumo familiar. El 100% de la producción de café se entrega a PRODECOOP, quien vende el 25% para las tostaderías nacionales: Café Nicaragüense, Monte Verde, Oro Verde, Loro Verde y Café Indio.

El café malo es del 25%.

No se lleva ningún tipo de registro. El agua conque se lava el café se hecha en un sumidero. Tiene la perspectiva de mejorar las condiciones cafetaleras, actualmente tiene un financiamiento con 6 años de gracia a una tasa baja.

En esta zona (Miraflores), se siembra chayita, malanga, quequisque de forma orgánica.

Entrevista con el Sr. Manuel Quintero, Técnico del Café de PRODECOOP

La Cooperativa PRODECOOP abarca 40 Cooperativas en 9 municipios, lo que representa el 10% de los productores de la zona. De éstas 15 cooperativas están ubicadas en zona seca y 25 en zona húmeda. Tienen 10 años de existencia, con 4 técnicos del café para dar asistencia a los productores. Una de las ventajas de estar cooperados es que el café se vende a mejor precio y más directo. Los mayores compradores son Estados Unidos y Europa, los cuales apoyan para mejorar el nivel de vida de los productores.

La venta de café se da de septiembre a octubre. El precio plazo es de C\$800/qq. La variación de precios de café es conocido por la Cooperativa a través de la radio y de internet.

Para certificar el café el costo es de USD200-300 diarios.

ENTREVISTA SR. REYNO MENESES, RESPONSABLE DEL BENEFICIO DE PRODECOOP

En caso de sobreproducción de café orgánico, tienen pensado zonificar el café para ofrecer distintas calidades. En el 2003-2004, hubo una sobreproducción, las bodegas están saturadas, PRODECOOP está buscando en este momento la venta del café. Es necesario el almacenamiento del café 2-3 meses para darle un mejor sabor. PRODECOOP cuenta con un calendario de exportaciones.

El proceso para el beneficiado del café es que se recibe el café de los socios de la Cooperativa en el centro de acopio de acuerdo a humedad e imperfección. Hay 5 centros de acopio, los cuales están ubicados en: Dipilto, Palacagüina, Jalapa, Quilalí y San Juan de Río Coco, los cuales remiten el café al beneficio. Luego, se pasa al patio para ser secado por 3-4 días en buen clima.

Los tipos de café orgánico, transición a orgánico (en proceso de certificación, lo cual tarda 3 años) y convencional

Estos se manejan en el patio y en las bodegas por separado. Los cafés se reciben por tipo de color del saco: convencional es blanco, orgánico es verde y en transición es amarillo. El saco para empacar el café es traído de Inglaterra.

Para recepcionar el café se llenan formatos con 5 copias.

En conjunto con la Gerencia, el Laboratorio se busca una tasa homogénea de 0.85 dentro de catación como mínimo. Al hacer la mezcla se manda una muestra y el cliente da su visto bueno. Los sabores provienen de acuerdo a la sombra, la altura, el suelo, etc. Por ejemplo, el café de San Juan es de 0.9088 es más ácido, tiene más cuerpo. El café de Dipilto es acaramelado, ya que está a 1,300 msnm.

Luego, que se sabe qué café quiere el cliente, se procede al trillado en pergamino. Una vez secado se va al trillo donde hay una máquina prelimpiadora (vaciado en la tolva el pergamino seco), para limpiar de piedras, polvo, cabulla, palo. Este café pasa por varias máquinas seleccionadoras de café imperfecto, después pasa por la máquina polkía que es donde lo saca por tamaño, de aquí sale el café de tercera, segunda y primera calidad.

El café de tercera es imperfecto (tercera de Oliver), el de segunda vuelve a ser reprocesado por 3 veces y luego se envía a Laboratorio para ser catado. El café oro bruto pasa por la seleccionadora, pasa por la seleccionadora de café por color. Esta es computarizada, selecciona el café negro, amarillo y blanco, funciona con fibra óptica.

Se hace análisis en el laboratorio para ver si está limpio o si tiene imperfecciones. Se saca una muestra y Laboratorio emite dictamen de imperfecciones. Si tiene 1.5% de imperfecto o menos este café es empacado como producto terminado. Si es mayor es enviado al escogido manual para sacar el grano imperfecto. El proceso del beneficiado es: a) prelimpiadora, b) trillo, c) catador, 4) Polka, d) 3 Oliver, e) seleccionadora de café por color y por último el escogido manual.

El costo de beneficio es de USD7.00/qq. El mayor costo se da en el escogido manual: USD3.5/qq con un total de 180 escogedoras. El beneficio tiene 3 años de existencia. La máquina seleccionadora tiene 3 años de vida útil mientras el resto tiene 10 años.

Para exportar el café sale en contenedores por Puerto Cortés, Honduras, por las líneas navieras APL, EWL, Mercilang Mayer. El envío es más rápido por barco. Se exporta a E.U. y Europa. En el 2003-2004 se exportó 8,000 y 14,000 quintales de café orgánico respectivamente, y de convencional 22,000 y 41,000 quintales respectivamente.

El Laboratorio cuenta con 1 catador profesional y 2 auxiliares.

Para mejorar el beneficio se necesita más patio embaldosado.

VISITA AL LABORATORIO DE CATACION, SR. ALEX MEDINA, CATADOR

Se sacan muestras representativas de lotes de pergamino seco que pesen aprox. 300 gramos (un lote debe tener mayor que 30 sacos), el oro bruto se pasa a trillado. Se-vuelve a pesar, se prueba la humedad en base a 250 gramos, se hace tamizado luego un análisis en base a los criterios definidos en las tarjetas.

Se esta formando una Asociación de Catadores.

Visita en las Oficinas de la Cooperativa PRODECOOP, R.L, Estelí 18 de Marzo del 2004



Foto: con el Sr. Manuel Quintero, Técnico del Café de la Cooperativa



Foto: Sr. Reyno Meneses, Responsable Interino del Beneficio



Foto: Sr. Marlon Villareina, Productor Finca Buena Esperanza



Foto: Mural de Actividades de la Finca Buena Esperanza



Foto: Finca Oro Verde, propiedad del Sr. José Evaristo Castillo



Foto: Beneficio de la Cooperativa, secado del café



Foto: Bodegas de Almacenamiento



Foto: Máquina procesadora del café



Foto: Máquina seleccionadora de café



Foto: en el escogido del café



Foto: Laboratorio de Catación de la Cooperativa